KOLAY BOZA

1 kilo bulgur
750 gram toz şeker
1 yumurta büyüklüğünde mayalanmış hamur

Bulguru ayıklayıp, yıkayınız. Üzerini örtecek kadar su koyarak, akşamdan ıslatmaya bırakınız. Ertesi gün pembeleşinceye kadar pişiriniz ve ince elekten geçiriniz. Sonra şekerle beraber tekrar ateşe oturtunuz. Şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Daha sonra derince emaye Veya porselen bir kaba alınız. Arasıra kaymak bağlamaması için karıştırıp ılıklaşıncaya kadar, içine bir yumurta büyüklüğünde mayalı ekmek hamuru temiz bir tülbentle bağlanmış olarak koyunuz. Kapağı örtünüz. Normal hararetli bir fırında tutunuz. 3 - 4 saatte bir karıştırarak göz - göz olunca serin yere alınız. Tuzsuz leblebi ile servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:62712 • adı:Kolay Boza • gönderen:masalcı teyze • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:55