



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Boza



Süre: 2 Gün 6 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 2 gün 3 saat (ıslatma, mayalanma ve soğutma dahil)

>> **Piştirme Süresi:** 3 saat

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Boza uzun ve kontrollü mayalanma isteyen geleneksel bir içecektir. Bulgur-pirinç tabanı pişirilip tamamen soğutulduktan sonra mayalı karışımla fermente edilir; süre ortam sıcaklığına göre değişebilir.

Malzemeler:

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- Yarım su bardağı pirinç
- Yaklaşık 4 litre içme suyu
- 2 yemek kaşığı un
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım paket kuru maya
- 1,5 su bardağı toz şeker
- Servis için tarçın ve leblebi

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: buğday/gluten ve yoğurt nedeniyle süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Mayayı sıcak bulgur tabanına eklemeyin. Süreç, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının geleneksel tarifindeki ıslatma, uzun piştirme ve mayalama esas alınarak uyarlandı.

Yapılışı:

1. Islatıp pişirin:

- Bulgur ve pirinci birkaç kez yıkayıp 2,5 litre suyla 8-10 saat bekletin.
- Orta ateşte kaynatın, sonra kısık ateşte bulgur ve pirinç tamamen ezilip lapa olana kadar yaklaşık 2 saat ara sıra karıştırın.

2. Tabanı süzün:



- Karışımı tel süzgeçten geçirin, posaya bastırarak özünü alın. Kalan suyu azar azar ekleyip koyu, akışkan kıvam oluşturun.
- Unu yarım bardak suyla küçük tencerede koyulaştırıp soğutun. Ilık unlu karışıma yoğurt ve mayayı ekleyin.

3. Mayalandırıp soğutun:

- Bulgur tabanı tamamen soğuyunca mayalı karışımla birleştirin. Üzerini temiz tülbentle örtüp serin yerde 24-36 saat bekletin; günde birkaç kez temiz kaşıkla karıştırın.
- Şekeri ekleyip eritin, buzdolabında en az 5 saat soğutun. Tarçın ve leblebiyle servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Koyu ve dökülebilir, hafif ekşimsi olmalıdır. Küf, renk değişimi veya rahatsız edici koku varsa tüketmeyin.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında tutup 2-3 gün içinde tüketin; soğukta fermentasyon yavaşça devam eder.

Kiraz'ın
Mutfağı