

Ev Yapımı Boza

Süre: 25 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 24 Saat 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı darı kırması
- Yarım su bardağı pirinç
- 8 su bardağı su
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yaklaşık çeyrek su bardağı taze, canlı boza (başlangıç mayası)
- Üzeri için tarçın ve kavrulmuş leblebi

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Başlangıç bozası gluten içerebilir; etiketini kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Darıyı ve pirinci ayıklayıp ayrı ayrı yıkayın. Fermantasyon için temiz cam kap ve temiz kaşık hazırlayın. Canlı başlangıç bozasını buzdolabından çıkarın; fermantasyon yaklaşık 24 saat sürer ve ortam 15-25°C aralığında olmalıdır.

Yapılışı:

1. Darı ve pirinci suyla birlikte tencereye alın. Taneler tamamen yumuşayıp lapa olana kadar 25-30 dakika kısık ateşte pişirin; dibinin tutmaması için ara sıra karıştırın.
2. Karışımı temiz ve yayvan bir kaba alıp hızlıca ılık hale getirin; sıcak karışıma maya eklemeyin. Pürüzsüz kıvam için süzgeçten geçirin, şekeri karıştırın ve karışım 25°C altına indiğinde canlı boza mayasını ekleyin.
3. Karışımı temiz cam kaba aktarın. Kapağı hava geçirmez biçimde kapatmadan örtün; 15-25°C ortamda yaklaşık 24 saat bekletin. 18. saatten itibaren kontrol edin; hafif ekşi aroma ve küçük kabarcıklar oluşunca hemen buzdolabına alın. Küf, alışılmadık renk veya çürük koku varsa tadına bakmadan atın.
4. Soğuk servis ederken üzerine tarçın serpin ve kavrulmuş leblebi ekleyin.

>> **İpucu:** Fermantasyon süresi ortam sıcaklığına göre değişebilir; kabı kapalı ve basınç biriktirecek şekilde bırakmayın.

Kiraz'ın Mutfağı

Saklama:

Bozayı mayalanınca buzdolabında saklayın ve 2 gün içinde tüketin; fermantasyon soğukta da yavaşça sürebilir.

Kiraz'ın Mutfağı