

# Boza

Toplam 3030 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 120 dk 8 kişilik Zor ~130 kcal Açılış 10/10

Darından yapılarak fermente geleneksel Türk içeceği. Kış aylarının favorisi.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Darı
- 1.5 su bardağı Şeker
- 8 su bardağı Su
- 0.5 tatlı kaşığı Yaş maya
- 2 yemek kaşığı Leblebi

## Yapılış

1. Darı suyla karıştırılarak 1-2 saat pişirin.
2. Soğumaya bırakın. Şeker ve çözülmüş mayayı ekleyin.
3. Ağız kapalı bir yerde 48 saat mayalanmaya bırakın.
4. Süzüp buzdolabında saklayın. Leblebi ve tarçınla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mayalanma süresi sıcaklığa göre değişir, 2-3 gün bekleyebilir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Leblebi ve tarçınla kalın cam bardakta akşamüstü iyice soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten