

# Boza

Toplam 150 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 120 dk

8 kişilik

Zor

~130 kcal

Açılış 2/10

Darından yapılan fermente geleneksel Türk içeceği. Kış aylarının favorisi.

## Malzemeler

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

## Yapılı

1. Darınunu suyla karıştırıp 1-2 saatte 1-2 saat pişirin.
2. Soğumaya bırakın. 1.5 su bardağı şeker ve çözülmüş mayayı ekleyin.
3. Ağız kapalı bir yerde 24-48 saat mayalanmaya bırakın.
4. Süzüp buzdolabında saklayın. Leblebi ve tarçını servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten