

EVİNİZDE BOZA YAPABİLİRSİNİZ

Ziraat Müh. Celal AYKUT

Bozah (Mısır), Busaa (Kenya), Bantu (G. Afrika), işte ülkemizde de birçoğumuzun özellikle kış aylarında severek içtiğimiz bozaya, diğer bazı ülkelerde verilen isimler. Boza ayrıca, Balkan ülkelerinde ve Rusya'da da üretilmektedir. Bozanın ilk defa Arap Yarımadasında üretildiği ve İslam dini ve Türkler tarafından dünyaya yayıldığı sanılmaktadır.

Boza darı, mısır, buğday, arpa, pirinç ve hatta bulgur ve bayat ekmekten bile üretilen, beyaz renkli, koyu kıvamlı, ekşimsi tatlı, sağlık, besin ve enerji değeri yüksek, fermantasyon ürünü bir içecektir. Bileşiminde %10-12 şeker, %2-2.5 protein, %0-0.6 alkol ve %0.3-0.5 laktik asit bulunur. Bileşimdeki laktik asit, mide bezleri ve sindirim sisteminin mikroflorası üzerinde olumlu etki yapar, fermantasyon sonucu oluşan ve koyu kıvamı nedeniyle büyük bir kısmı bozanın içinde kalan karbondioksit, içimini kolaylaştırır. Bozanın iştah açıcı ve sindirimi kolaylaştırıcı etkisi de vardır.

Bozanın evlerde yapılması ise sanıldığı gibi zor bir iş değildir. Boza yapımındaki aşamaları hammaddenin hazırlanması, kaynatma, soğutma, süzme, şeker ilavesi ve fermantasyon şeklinde sıralayabiliriz.

Hammaddenin hazırlanması: Eğer darı, mısır, buğday veya arpa kullanılacaksa, bu tahıllar değirmende ya da havanda inceltildikten, irmik haline getirilir. Pirinç ya da bulgur kullanılacaksa, bu işleme gerek yoktur. %20-30 pirinç ve %70-80 oranında darı irmiğinin karıştırılarak kullanılması tercih edilmelidir.

Kaynatma: Hacim olarak 5-7 ölçü suya bir ölçü hammadde karıştırılır ve bir kazan içinde pişirme işlemi yapılır. Hammaddenin bir gün önceden soğuk su ile ıslatılmış olması işlemi kolaylaştırır. Kaynama başladıktan sonra boza mayşesi (parçalanmış ve pişirilmiş hammadde) sürekli karıştırılarak, dibini tutup yanması engellenmelidir. Karıştırma yapılıncaya kadar en kısa süreli bir aksamaya bile, boza mayşesinin yanmasına ve elde edilecek bozada yanık tadı ve kokusu kalmasına neden olur.

Kaynatma sırasında hammadde su arasında şiştiğinden, giderek yumuşamaya ve kıvamlı bir hale dönüşmeye başlar. Bu safhada, boza mayşesi, kaynamanın etkisiyle sıçrayarak ciltte yanmalara sebep olabileceğinden, dikkatli olmak gereklidir. Kaynatma işlemine, iki parmak arasına alınıp ovalanan hammadde kolayca ezilebilen ve elde sertlik duygusu uyan-

dırmayan bir yapı kazandığı zaman son verilir. Kaynatma sırasında eksilen su, sürekli olarak tamamlanmalıdır.

Soğutma ve süzme: Pişirmeden sonra boza mayşesi yavaş yavaş aktararak, kendi halinde oda sıcaklığına kadar soğumaya bırakılır. Soğuyan ürün fazla kıvamlıysa, soğuk su eklenerek istenilen kıvama getirilir. Soğuma işlemi, daha sonraki dinlendirme sırasında mayşenin yüzeyinde kaymak tabakası oluşmaması için, önceden tamamlanmış olmalıdır.

Soğumadan sonra boza mayşesi çok küçük delikli bir elekten, tahta bir kaşığın arkası veya tahta bir tokmak yardımıyla yavaş yavaş vurularak geçirilmeye çalışılır. Elek üzerinde kalan kabuk ve kavuz parçalarıyla pişmemiş hammadde, bir miktar daha su eklenerek tekrar bir süre kaynatılır, soğutulur ve elekten geçirilir. Bu işlemden sonra elek üzerinde kalan kısım, posa olarak atılır.

Şeker ilavesi: Süzölmüş olan ham bozaya, tatlandırıcı ve boza mayası için gerekli besin maddesini sağlamak amacıyla %15-20 oranında (litreye 150-200 gram) toz şeker karıştırılarak eklenir ve şekerin, ham boza içinde tam olarak erimesi için bir gece dinlendirilir.

Fermantasyon: Boza, laktik asit fermantasyonunun (Lactobacillus ve Streptococcus cinsi laktik asit bakterileri tarafından yapılır) ve alkol fermantasyonunun (Saccharomyces cerevisiae mayası tarafından yapılır) birlikte yürümesiyle elde edilir. Ham bozaya %3-4 oranında maya katılarak 15-25 °C sıcaklıkta 24 saat süreyle fermantasyona bırakılır. Fermantasyon daha uzun süre veya daha yüksek sıcaklıkta yapılırsa boza ekşir. Fermantasyon sırasında, karbondioksit gazı çıkışı nedeniyle hacmin artarak bozanın taşmasını önlemek amacıyla, işlemine yapıldığı kaptan üstten 1/3 oranında boşluk bırakılmalıdır. İdeal fermantasyon sıcaklığı 20 °C'dir, boza bu sıcaklıkta 23-25 saatte içilecek hale gelir.

Maya olarak, çarşıdan alınabilecek, kaliteli bir boza kullanılabilir. Şayet boza bulunmazsa, bir miktar un, su ile kaynatılarak, pelte haline getirilir, biraz şeker eklenip karıştırılır ve daha kaynar haldeyken bir kavanoza doldurulup kapağı kapatılarak soğumaya bırakılır. Oda sıcaklığına kadar soğuduktan sonra bir miktar ekme mayası ve yoğurt eklenir ve 20-30 °C sıcaklıktaki bir yerde köpürünceye kadar bekletilerek, boza mayası elde edilir.

İçilecek hale geldikten sonra derhal tüketilmeyen boza, iki, üç gün içinde, normal oda sıcaklığında ekşiyerek içilemez hale gelir. Ekşimeyi önlemek için bozanın soğuk bir yerde, tercihen buzdolabında saklanması gereklidir.

Yöntemi olan topai, yöntemsiz koshandan daha çabuk ilerler.

Francis BACON