



Ингредиенты:

- хлопья овсяные 600 г,
- масло сливочное 100 г,
- дрожжи 30 г,
- мука пшеничная 50 г,
- сахар 500 г,
- вода 6—7 л.

Приготовление

Залить хлопья холодной водой и оставить для набухания на 30 минут, после чего процедить, воду слить. Пшеничную и полученную овсяную муку соединить, добавить сахар, масло сливочное, разведенные в воде дрожжи, когда масса охладится до комнатной температуры, добавить разведенные в воде дрожжи, стакан

Затем разбавить оставшейся теплой кипяченой водой, тщательно перемешать и процедить. В пр
Готовая буза представляет собой **кислый** напиток цвета топленого молока с кисловатым привкус