



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ BİCİ (ADANA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

12 çorba kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı bici bici boyası (şerbet boyası)
1 kg şeker
Buz
1 paket pudra Şekeri
İsteğe bağlı olarak gül suyu, muz, çilek, kiraz, şeftali

2 çay bardağı toz şeker, 12 kaşık nişastayı, bir miktar su ile muhallebi olana dek karıştırarak koyu hale gelmesini sağlıyoruz. Koyulaştırdıktan sonra bir tepsiye ince bir tabaka halinde seriyoruz. Sonra dolapta soğumaya bırakıyoruz. Donduktan sonra bici bicimizin temel malzemesi hazır demektir. Diğer tarafta bir litre suyun içerisine bici bici boyamızı ekleyip kaynamaya bırakıyoruz. Donan nişastalı muhallebimizi küpler halinde kesiyoruz. Bir kase nin yarısını dolduracak biçimde bu muhallebimizi koyuyoruz. Üzerine şoklanmış buzlu rendelerek kar biçiminde kubbe şeklini alacak şekilde koyup hafifçe elimizle bastırıyoruz. Buzun üzerini havuz biçiminde açarak ortasına dilediğiniz miktarda pudra şekeri koyuyoruz, yine dilediğiniz miktarda gül suyu koyuyoruz, yukarıda sayılan meyvelerden dilediğinizi dilimleyerek üzerini süsleyebilirsiniz. En son aşama olarak da kaynatıp soğuttuğunuz bici bicini boyalı sudan buzun üzerine yavaşça döküyoruz. Çok fazla koymamanızı tavsiye ederiz çünkü buz eridiğinde taşma ihtimali var.

