



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ BİCİ

Anadolujet Magazin

7 orba kaşığı nişasta

7 orba kaşığı şeker

1 litre su

1 ay kaşığı gıda boyası (kırmızı)

1 řiře gül suyu

Buz

Pudra řekeri

Nişasta ve şekeri, iki su bardağı suda karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Piřen muhallebiyi cam bir kaba yayarak dökün. Soęuduktan sonra buzdolabında sertleşene kadar bekletin. Kalan suyun içine yaklaşık bir çay kaşığı gıda boyasını ekleyip, karıştırın. Bu suya gül suyunu da ilave edip, buzdolabında soğutun. Dilerseniz, yaz aylarında bu şerbete; karıştırıcıda paralayacağınız buzu da ekleyebilirsiniz. Sertleşen muhallebiyi küçük küpler halinde kesin. Servis edeceğiniz kaba, kesmiş olduğunuz küpleri alın. Servis kabına şerbeti de gezdirin. Arzuınıza göre üzerine pudra şekeri serperek de servis edebilirsiniz.



Fotoęraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 23.02.2021