



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ BİCİ (ADANA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Nişasta

Süt veya su

Damla sakızı

Pudra şekeri

Bici bici suyu (kırmızı bici suyu)

Kar

Süsleme;

Mevsim meyveleri

Renkli bici bici suyu

Nişasta soğuk sütün (suyun) içinde eritilir. Eriyen nişastalı karışımın içine damla sakızı koyulur, karışım orta ateşte koyulaşmaya kadar kaynatılır. Bu karışım sıcak bir halde tepsiye dökülür, üzerine kırmızı renkli bir sıvı olan bici bici suyu (bir nevi şerbet, yöresel adı bu şekildedir.) gezdirilir ve soğumaya bırakılır.

Karışım soğuduktan sonra kare kare kesilir. Küçük küpler halinde bir kaseye konur, üzerine kar ve kırmızı renkli bici bici suyu dökülür. Tercihen istenilen miktarda pudra şekeri koyulur. En son mevsim meyveleriyle süslenerek servise sunulur.

Not: Adana'nın yöresel bir yiyeceği olan bici bici ana maddesi kar olan serinletici bir tatlıdır. Çukurova'nın sıcak iklimi göz önüne alındığında bici bici o yörenin insanları için vazgeçilmez bir tatlıdır.

Bici bici'nin nasıl oluştuğuna dair bu güne kadar birçok araştırma yapılmıştır. Karakteristik bir özellik taşıdığı için bu tatlının nereden geldiği, yapılışı gibi konulara ilişkin yapılan çalışmalarda kesin bir bilgiye rastlanamamıştır. Ancak Kurtuluş Savaşı sırasında Akdeniz Bölgesi'ni işgal eden Fransızlara ait bir tatlı türü olduğu düşünülmektedir. Ancak günümüzde Fransız mutfağına baktığımızda ne isim olarak ne şekil olarak böyle bir tatlı türüne rastlanılmamıştır.

Yakın zamana kadar Adana kültürü ile tanınan bici bici daha sonra işletmeciler vasıtasıyla kafelere ve restoranlara taşınmıştır. Önceleri yalnızca yaz aylarında yapılan bu tatlı daha sonraları kış aylarında da satışa sunulmuştur. Böylece meyveli bici bici, alkollü bici bici gibi bici türleri oluşmuştur.



Fotoğraf "hararet" tarafından gönderildi. 07.07.2020

