



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ BİCİ (ADANA)

Ceyhan Belediyesi

1 ölçü nişasta
2 ölçü şeker
6 ölçü su
4 ölçü şeker(şurup)
Kırmızı bici boyası
Gül suyu

Nişastayla su yavaş yavaş karıştırılarak pişirilir. Koyu muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir ve tepsiye konularak soğumaya bırakılır. Buzdolabında bekletilir.

Ayrıca şurup kaynatılır, içine kırmızı boya, gül suyu ilave edilir.

Dolapta soğuyan bici küçük kareler halinde kesilip karelere konulur üzerine şurup dökülür. İstedildiği takdirde üzerine pudra şekeri de ekilebilir.

