



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ BİCİ (ADANA)

Duygu Özcan

2 litre su
1.5 su bardağı nişasta
1 çay bardağı şeker
Şerbet (Karsambaç) İçin:
2 litre su
1 tatlı kaşığı bici boyası
2 yemek kaşığı gül suyu
2 su bardağı şeker

2 litre su ve 1 çay bardağı şeker kaynatılır. Nişasta 1 su bardağı soğuk suda eritilip kaynayan suya azar azar sürekli karıştırılarak dökülür. Ve 5 dakika sürekli karıştırılarak kaynatılır. Ocaktan alınıp tepsiye dökülür, soğuduktan sonra buzdolabına konulur.

Şerbet (Karsambaç) İçin: 2 litre suya tüm malzemeler eklenir. Karıştırılıp buzdolabına alınır ve donması beklenir.(bu karışım bicinin üzerine dekor olarak damlatılır)

Sunum aşamasında: bici bici küp küp doğranıp üzerine donan şerbet ve buz rendesi yardımıyla rendelenip üzerine eklenir. Son olarak buzun üzerine pudra şekeri ve gül suyu eklenir.

