



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ BİCİ

6 yemek kaşığı mısır veya buğday nişastası

1 litre su

1 su bardağı gül suyu

1 damla kırmızı gıda boyası

1 çay bardağı pudra şekeri

1 su bardağı rendelenmiş buz

Süslemek için:

Pudra şekeri

Muz

Kırmızı meyveler

Nişasta ve suyu çırpma teliyle karıştırarak pişirin. Katılaştığında bir fırın kabında veya tepside en az 4 saat dinlendirin.

Bir kaptaki gül suyu, kırmızı gıda boyası ve pudra şekeri karıştırıp buzdolabında soğutun.

Küp küp kestiğiniz muhallebinin üzerine şerbetten dökün. Üzerine 1 su bardağı rendelenmiş buz koyun. Pudra şekeri, muz ve kırmızı meyveler ile servis edebilirsiniz.

