



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ BİCİ (ADANA)

600 ml mısır nişastası

6 litre su

20 g vanilya

Şerbeti için:

1,5 litre içme suyu

0,3-0,4 gram kırmızı toz gıda boyası

Gül suyu

1,5 litre suya 0,3-0,4 g kırmızı gıda boyası koyun. Şerbet koyu vişne rengindedir. Aromatik tat için kokusunu verecek kadar (%1'den az) gül suyu ekleyin.

Şerbeti Adana Bici Bici servisi sırasında kullanılmak üzere şişelere koyun.

Buzun ince rendelenmesi önemlidir. Buzu kar şeklinde hazırlayın. Buzun kar taneleri gibi ince olması bici bici suyunu hızlıca soğutması, kaşıkla yenebilmesi ve ağızda hızlıca erimesi için önemlidir. Diş ve boğaz sağlığı için buz taneleri ağıza alınca hemen eriyecek ve dişle kırmayı gerektirmeyecek kadar küçük olmalıdır.

Buzdolabında 1 gün bekletilen bici bici tepsisi tezgâha alınır. Tezgâha alınan tepsideki bici yaklaşık 5 cm'lik kareler olacak şekilde kesilir. Servis sırasında usta tepside 1 kare dilim alır ve küçük küpler olacak şekilde doğrar. Küp küp doğranan bici biciler normal boy bir servis kâsesine konur.

İstenilen miktarda ince rendelenmiş buz bici tanelerinin üzerine eklenir. Usta, bici bici tanelerinin üzerindeki rendelenmiş buzda pudra şekeri konulması için el becerisi ile çukur oluşturarak istenilen miktarda pudra şekeri ekler. Bunun üzerine buzun tamamı kırmızı görünüm alacak şekilde bici şerbeti gezdirilir.

İsteğe göre bunların üzerine meyve (muz, çilek, kiraz vb.) dilimleri eklenir. Adana Bici Bici altında servis tabağı olan bir kâse ve içmek için de kaşık ve pipet ile servis edilir. Adana Bici Bicinin yanında küçük bir kâse de pudra şekeri de verilir.

