



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BİCİ BİCİ (ADANA)

Fatma Arslantaş

1,5 litre su
1 su bardağı nişasta
Rendelenmiş buz
Pudra şekeri
Gül suyu
İsteğe göre muz ve elma

İlk önce ana malzemesi hazırlanır bir buçuk litre suya bir su bardağı nişasta konular çelik tencerede tahta kaşıkla koyulaşmaya kadar karıştırılır fazla derin olmayan bir kaba dökülerek üstüne ıslak sofr bezi örtülür buzdolabına konulur.

Daha sonra buz kalıbı rendelenerek kar haline getirilir.

Soğuyan nişastalı su küp şeklinde doğranır ve cam kâselere konular üzerine kar, pudra şekeri, gül suyu ve isteğe göre meyve konularak yenilir.

Not: Bici Bici Adana'nın simgesi olmuş bir tatlıdır. Özellikle yaz günlerinde serinlemek için yenilir. Sokaklarda özellikle sadece bici yapan dükkânlar vardır.

