



## BİCİ BİCİ (ADANA)

1 litre su  
1 su bardağı buğday nişastası  
1 su bardağı pudra şekeri  
Kırılmış buz  
Gıda boyası

Önce kaymak tabir edilen kısmı hazırlanır. Soğuk su ve nişasta tencereye konur. Ateşe yerleştirmeden önce pürüz kalmayacak şekilde karıştırılır. Sonra orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Islatılmış bir kaba dökülür. Bir gece bekletilir. Ertesi günü kare kare kesilir. Kaselere paylaşılır. Üzerlerine pudra şekeri bırakılır. Kırılmış buz konur. Biraz daha pudra şekeri serpilir. Arzuya göre gıda boyasıyla renklendirilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 18.03.2015