



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİCİ BİCİ ADANA

BA Önce kendinizi tanıtır mısınız?

NK Adım Necati Kuru.

BA Adana'dayız Adana deyince de akla gelen serinletici olarak "bici" ya da "bici bici" olarak anılan serinletici. Siz bu işin ustasıysanız kısaca bize bu işi anlatır mısınız? Nasıl hazırlanıyor?

NK Bici nişasta ile yapılır, tepsilere dökülür dondurulur.

BA Şekersiz, süt var mı?

NK Süt yok sadece su ve nişasta kullanılır. Ancak durması için hafif şap kullanıyoruz., rahat kesiliyor, şapsız yapılırsa dağılma yapıyor. Biciler tepside donduktan sonra lokma lokma doğrarız ve sonra müşteriye göre hazırlarız.

BA Nasıl hazırlanıyor?

NK Kaselelere hazırlanırken, en dibe doğranmış vaziyette bu bici konur, üzerine şekeri, gül suyu, gül suyu yerine başka aromalar da kullanabilirsiniz.

BA Gördüğüm kadarıyla şeker olarak pudra şekeri kullanıyorsunuz?

NK Evet pudra şekeri. Pudra şekerinin üzerine gıda boyası kullanıyoruz. Bu toz halde oluyor, onu sulandırarak kullanıyoruz.

BA Sadece kırmızı değil farklı renklerde görüyorum, yeşil var sarı var.

NK Tabi kırmızı şart değil. İstedığınız renk boya kullanabilirsiniz ya da portakal suyu ya da hiç birşey katmadan sade olarak da hazırlanabilir. Müşterinin arzusuna kalmış

BA Adanalılar bu tatlıyı seviyorlar mı?

NK Seviyorlar.

BA Daha çok yazın tüketiliyor, ne zaman başlıyor?

NK Aslında sezan Nisanda başlardı, bu sene erken başladık. Hatta bazı müşterilerimiz kışın bile soruyorlar. Ocak ayında bile sorduklarını bilirim.

BA Bunun için bulundurmak zorundasınız.

NK Evet.

BA Bu buzun özelliği nedir, kalıp olarak duruyor?

NK Bu yarım buz, bize bütün gelir ikiye böleriz dolaba sığsın diye. Bunun özel rendesi var.

BA Rendeledikçe içine birikiyor.

NK Evet özel yapım içinde birikiyor, daha sonra kaselelere koyuyoruz.

BA Adana'nın sıcaklığı meşhurdur, bu buz muhafaza etmek zor olmuyor mu?

NK Dolapta saklıyoruz.

BA Yani talep oldukça mı çıkartıyorsunuz, çünkü çok aşırı sıcakta bu dayanmaz?

NK Tabi dipfrizde tutmak zorundayız.

BA Her türlü meyve kullanabiliyor mu?

NK Tabi mevsimine göre, şimdi çilek var, kiraz çıkınca, kiraz kullanırız, kivi, üzüm, kayısı.

BA Servis esnasında kaşıkla birlikte çubuk da koydunuz neden?

NK Bu kaseenin dibinde biriken suyu çekmek için kullanılıyor.

BA Bir taraftan kaşıkla katısını yerken, bir taraftan eriyen buz pipetle çekiliyor.

NK Tabi müşteriye gidene kadar ve müşteri yerken eriyen buz bununla çekiliyor, böylece kase taşmıyor ve daha kolay yeniyor.

BA Siz kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

NK Ben 60 yaşındayım, aşağı yukarı 40 senedir bu işi yapıyorum.

BA Allah ömür versin, bu konunun uzun yıllardır uzmanısınız.

NK Sağ olun.

[i]BA Ben şunu da biliyorum. Bu muhallebili alt kısım evlerde hanımlar hazırlıyormuş doğru mu?

NK Biz hazırladığımız zaman 15-20 tabla yapıyoruz, hatta bazen o bile yetmiyor. O bakımdan bizimki pek de evde hazırlanacak bir şey değil. Belki küçük kapasiteli satış yapanlar dediğiniz gibidir.

BA Siz kaç tepsi satıyorsunuz?

NK En çok Cumartesi günleri satıyoruz, dediğim gibi 20 tepsiyi buluyor.

BA Demek bu kadar ilgi görüyor.

NK Çok, özellikle bizim burada.

BA Tam Seyhan'ın kıyısı, manzara çok güzel, mekan gözde.

NK Evet bir de en eskiyiz biz.

BA Buraya geçeli 1 sene oldu, burası bizim yerimiz. Önceden karşıda tabladaydık. Belediye tablaları kaldırıncı buraya geçtik.

NK Yeriniz çok güzel, özellikle su kenarları sevilir.

BA Çok teşekkür ederiz, kolay gelsin.

NK Esas ben teşekkür ederim.









Cengiz'in Yeri

Cengiz Doymaz
0536 389 15 15

adres Adnan Menderes Blv. Filli Park Yanı No:11
ADANA

nargile
bicibici
t.kahvesi
çay
m.suyu
mısır
gözleme
sıkma

24
SAAT
AÇIK