



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ BİCİ

<https://www.droetker.com.tr>

Muhallebi için:

1 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı su

0,5 su bardağı kabuksuz badem

1 su bardağı çilek (küp şeklinde doğranmış)

1 su bardağı kayısı (küp şeklinde doğranmış)

0,5 su bardağı kivi (küp şeklinde doğranmış)

Şurup:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay bardağı su

Üzeri için:

3 - 4 küp buz (kırılmış)

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Kalıbı su ile çalkalayın. Nişasta ve toz şekerini bir kaseye alıp kaşık ile karıştırın. Süt ve suyu bir tencereye alın. Üzerine nişastalı karışımı ilave edin ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve kalıba dökün. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Pudra şekerini bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı suyu ilave edin. Eriyinceye kadar karıştırın ve buzdolabına alın.

Su muhallebisini küçük küpler şeklinde dilimleyin. Üzerlerine badem ve meyveleri ilave edin ve hazırladığınız şurubu dökün. Kırılmış buzları serpin ve bekletmeden servis yapın.

