



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİCİ BİCİ

Malzeme:

12 su bardağı su
3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
1 çay bardağı toz şeker
Üzeri için :
2 çorba kaşığı gül suyu
1 damla gıda boyası
1 kahve fincanı kıvılcık şerbeti
buz parçaları (bolca)

Muhallebi için su, nişastalar ve tozşekeri tencereye aktarın. İyice çırpın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca su ile hafifçe ıslatılmış cam kaselere paylaşın. Buzdolabında soğumaya bırakın. Üzeri için iri rendelenmiş buz parçaları, kıvılcık şerbeti, gıda boyası ve isteğe göre gül suyunu karıştırın. Servis sırasında muhallebinin üzerine yayın. Taze nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.
