



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BIÇKA ŞİR (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

Un, tuz ve suyla sertte yakın bir kıvama ve yapışmaz oluncaya kadar yoğrulur, Sonra bir tepsinin altı yağlanır. Hazırlanan hamur tepsiye bir güzel yayılır. İyice üstü düzeltilir. Fırına (köyde kızmış saç, fırın yerine kullanılır) konur. İyice pişirip altı ve üstü kalın kabuk haline gelene kadar beklenir, çıkarılır. Üstü kenarlardan yuvarlak şekilde kesilir. Bir kapakmış gibi çıkarılır. Bu kabuk ayrılır. Alttaki hamur yemek kaşığıyla çok küçük olmayacak şekilde küçük parçalara ayrılır. Bir tepsiye tepe gibi yığılır. Biraz ayran ısıtılır ve tepesi hariç her tarafına dökülür. Sonra tereyağı eritilir ve iyice kızana kadar beklenir. Bir iki damla ayran damlatılıp yağın sesler çıkarması sağlanır.