

Gül Şerbetli Bici Bici

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Orta

~164 kcal

Açılış 1/10

Adana usulü gül şerbetli bici bici, nişasta peltesini buz, pudra şekeri ve gül kokulu şerbette serin bir yaz tatlısına çevirir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Nişasta
- 5 su bardağı Su
- 1 su bardağı Gül şerbeti
- 3 yemek kaşığı Pudra şekeri
- 2 su bardağı Buz

Yapılış

1. Nişastayı soğuk suyla pürüzsüz açın.
2. Nişastalı karışımı 10 dakika saydamlaşana kadar pişirin.
3. Pelteyi tepsiye döküp tamamen donana kadar soğutun.
4. Gül şerbetini soğuk suyla açıp buz üstünde bekletin.
5. Pelteyi küp doğrayıp buz, şerbet ve pudra şekeriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Peltenin tamamen soğuması küplerin dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzla hemen servis edin.