



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP FISTIKLI TULUMBA TATLISI

100 gr margarin
4 su bardağı un
4 adet yumurta
1 adet limon kabuğu
1 su bardağı antepfıstığı
2 su bardağı sıvı yağ
4 su bardağı şeker
3 .5 su bardağı su

Bir tencerede 4 şeker ve suyu kaynatarak şerbet yapıp soğumaya bırakın. Başka bir tencerede unu ve margarini koyarak, un pembeleşinceye kadar karıştırarak pişirin. Soğuduktan sonra. Limon kabuğu ekleyip daha sonra yumurtaları tek tek kırarak karıştırın. Sonra krema torbasının tırtıklı ucuyla soğuk yağa sıkın. Sonra ateşin üzerinde sallayarak kızartın. sonra kızaran tatlıları soğuk şerbete atın. Şerbeti çekince antepfıstığına bulayıp servis yapın.