



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI TULUMBA TATLISI

### MALZEMESİ

250 gr. un  
3 su bardağı şeker  
125 gr. margarin  
4 yumurta  
biraz fıstık içi  
yarım limon  
1 kaşık şeker  
1 fiske tuz

### YAPILIŞI

3 su bardağı şeker, 1,5 su bardağı su, yarım limon suyu ile şerbetinizi hazırlayınız, bir tencereye 1,5 bardak suyu, 125 gr. margarini, 1 kaşık tozşekeri, tuzu koyup kaynatınız. Su kaynamca içerisine unu döküp hızla karıştırarak hamur yapınız ve ateş üstünde 10 dakika pişiriniz. Ilık hale gelen hamura 4 yumurta kırıp iyice yoğurunuz. Bundan merdane kalınlığında ruleler yapınız. Bu ruleleri 1 parmak uzunluğunda kesip bıçakla etraflarına çizik yapınız. Kızgın yağda iyice kızartınız ve hepsini soğuk şuruba atınız. Şurubun dibine çökenleri servis tabağına alıp üstünü çekilmiş fıstık ile süsleyip servis yapınız.