



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUMBA TATLISI (OSMANLI)

1,5 kahve fincanı tereyağı
5,5 kahve fincanı su
5,5 kahve fincanı un
6 adet yumurta
2 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çorba kaşığı limon suyu
Yeterli miktarda tuz
Şurubu için:
3 su bardağı toz şeker
25 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Kızartmak için sıvı yağ

Şurup için 3 su bardağı toz şekeri ve 2,5 su bardağı suyu kaynatın. Limon suyu ilave edin. Kaynamaya ve kıvama gelinceye kadar kaynatıp ateşten alın. Soğumaya bırakın. Tencereye yağ koyup hafif kızdırın. Tuz ve su koyun, karışım kaynamaya başlayınca un, nişasta ve limon suyunu dökün. Hızlı karıştırarak hamur haline getirin. Hamur kıvama gelince kısık ateşte tahta kaşıkla bastırarak 10 dakika daha pişirin. Soğumaya bırakın. Yumurtaları tek tek hamura yedirin. Özel tulumba tatlısı sıkma için yapılmış aletle veya ucuna tırtıklı diş geçirilmiş sıkma torbasıyla 7-8 cm'lik hafif ılınmış çiçek yağına hamurlar sıkın. Hamurlar kabarmaya başlayınca ateşin ısını artırın. Hamurlar iyice kızarıncaya ateşten kevgirle alıp yağın süzdürün. Soğuk şerbete atıp şurup çekince servis tabağına alın.

Not: Kalan hamuru tekrar ılık yağa atın. Limon suyu tatlının gevrek olmasını, nişasta da tatlının sert olmasını sağlar.

[ML® Tulumba Tatlısı için tıklayın](#)

