



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TULUMBA TATLISI

3 adet yumurta  
3 su bardağı su  
yarım paket margarin  
alabildiğince un  
1 tutam tuz  
şerbeti için;  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
yarım limon

Tencereye su konur, ısınınca margarin atılır, margarin eriyene kadar sürekli karıştırılır, tuz katıldıktan sonra, azar azar boza kıvamına gelene kadar un eklenerek pişirilmeye devam edilir, ateşten alınır, ılıyınca yumurtalar tek tek kırılarak yedirilir, hamur kek hamurundan katı, çörek hamurundan cıvık olmalıdır, hamur tulumba tatlısı pompasına ya da krema pompasına doldurulur, ılık yağa 2 parmak kalınlığında sıkılır, pembe renkte kızartılır. Soğuk şerbete atılır. (Her tava kızardıktan sonra 5-6 dakika ateşin altı söndürerek tavadaki yağın soğuması sağlanır.)