



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TULUMBA TATLISI

### Malzeme:

3 ay bardađı irmik  
2 kařık řeker  
12 adet yumurta  
6 su bardađı un  
1 su bardađı niřasta  
2 kaşık sıvı yağ  
1 litre su  
1 tutam tuz  
řurubu:  
4 kilo řeker  
2 kilo su

### Yapılışı:

şekeri, tuzu, yağı ve suyu kaynatın. Niřasta, un ve irmiği ayrı bir kaptaki karıştırıp, kaynayan karışıma azar azar ilâve edip, kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Topaklanmalar olursa kaşıkla ezin. İlininca yumurtaları teker teker kırıp, iyice yedirin. Tulumbaya doldurup, yağın üzerine sıkıp, kızartın. Yađdan çıkar çıkmaz soğuk şerbete atın.