TULUMBA TATLISI

320 gram suya 50 gram tereyağı koyup kaynatınız. Su beyazlaşınca tencereyi sıcak kül üstüne çekiniz, karıştıra karıştıra kaldırabileceği kadar azar azar un koyup bir hamur yapınız. Hamur koyu bozadan daha koyu bir kıvama gelinceye dek sırayla 2 - 3 yumurta yediriniz. Sonra tulumbaya koyup tavadaki kızgın yağa sıka sıka bir parmak boyunda hamurlar dökünüz. Kuvvetli ateşte arasıra yoklayarak kızartınız, süzüp soğuk tatlıya atınız. Yerine ötekilerini koyunuz. Bunlar da kızarınca öncekileri tatlıdan çıkarınız, tabağa alınız, kızaranları tatlıya atınız.

© lezzetler.com tarif no:54253 • adı:TULUMBA TATLISI • gönderen:bayır gülü • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:58