



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUMBA TATLISI

200 gram tereyağı

1 litre su

Un (suyun kaldırabileceği kadar)

6 adet yumurta

1,5 kilo kuvvetli şerbet için şeker

500 gram kadar zeytinyağı (hamuru kızartmak için)

Evvelâ bir kaba tereyağı ile suyu koyup beyaz bir renk alıncaya kadar kaynattıktan sonra, tencereyi ocak kenarına çekip suyun kaldırabileceği kadar azar azar un döküp iyice karıştırmalı ve yumuşak bir hamur yapmalıdır. İçine, birer birer kırılacak yumurtaları da iyice karıştırdıktan sonra, kıvamını bulmuş hamuru, tulumba denilen âletten geçirerek, takriben; on, oniki santim boylarında hamurlar çıkararak, tavada, kızgın yağa yatırmalıdır. Kızaranları, çözüp tavadan almalı ve soğuk şerbete atmalıdır. Soğuduktan sonra, sade veya kaymaklı yenilmelidir.
