TULUMBA TATLISI

1 çorba kaşığı tereyağı
5 kahve fincanı su
5 kahve fincanı un
4 adet yumurta
Bir tutam tuz
Kızartmak için: Sıvıyağ
Şerbeti için:
2 su bardağı su
500 gram tozşeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için suyu tencereye alın. Tozşekeri ekleyin. Kaynayınca limon suyunu karıştırın. Bir-iki taşım daha kaynatın. Ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Tereyağı ve suyu tencereye alın. Su kaynayınca unu azar azar ilave edin. Karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Ateşten alıp soğutun. Daha sonra yumurtaları ve bir tutam tuzu karışıma yedirin. Elinizle yoğurum Sıkma torbasına doldurun. Sıvıyağı hafifçe kızdırın. Sıkma torbasındaki hamuru baş parmak kalınlığında yağa sıkın. Sallayarak kızartın. Soğuk Şerbetin içine alın. 15 dakika bekletin. Servis tabağına alın.

ML® Karakuş Tatlısı için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:9667 • adı:Tulumba Tatlısı • gönderen:Gülendam • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:55