



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI TULUMBA TATLISI

4 yumurta
2 orba kaşığı tereyağı
2 su bardaęı su
2 su bardaęı un
1 ay kaşığı sirke
1 tutam tuz
Şerbeti için:
5 orba kaşığı bal
1 su bardaęı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Su ve yağı kaynatın, yağ eriyince un, sirke ve tuz ekleyip tahta kaşığla koyulaşıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. İlinınca yumurtaları teker teker kırıp hamura yedirin. Ucu tırtıklı sıkma torbasıyla sıkıp çok kızgın olmayan yağda kızartın. Bal, sıcak su ve limon suyunu karıştırıp, kızaran hamurlarla karıştırın.



Fotoęraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.03.2023