



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI TULUMBA TATLISI

5 kahve fincanı un
4 adet yumurta
100 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Şerbeti için:
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 su bardağı su
500 gram toz şeker

Şerbeti için tencereye su ve şekeri ekleyerek kaynatın. Kaynadıktan sonra limon suyunu da ekleyerek soğumaya alın.

Tereyağı ve suyu tencereye koyun, su kaynayınca azar azar un ekleyin. Karıştırarak 5-6 dakika pişirin, ateşten alıp soğumaya bırakın. Daha sonra tuz ve yumurtaları ekleyip elinizle yoğurun.

Elde ettiğiniz hamuru sıkma torbasına alın. Sıvı yağı ocağa alarak kızdırın. Sıkma torbasını baş parmak kalınlığında olacak kadar yağın içine sıkın ve sallayarak kızartın. Kızartma işleminden sonra soğuk şerbete koyun. 5-10 dakika beklettikten sonra servise sunun.

