



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI TULUMBA TATLISI

Şerbet için:
500 gr şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Hamur için:
1/2 kg un
350 gr su
50 gr sıvı yağ
12 adet yumurta

Şerbet için suyu tencereye alın. Toz şeker ekleyin. Kaynayınca limon suyu karıştırın. Bir iki taşım daha kaynatıldıktan sonra ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın. Hamur için yine su kaynatın. İçine sıvı yağ ve biraz da tuz ekleyin. Kaynadığı zaman 500 gr. un karıştırın. Tırnağa yapışmayacak kıvama gelene kadar pişen hamur tezgâha alın. Merdaneyle açılarak biraz soğutun. İçine on iki adet yumurta kırıp ve iyice yoğurun. Hamur hazır olduktan sonra bir tencerede kızdırılan sıvı yağın içine tulumba torba yardımıyla sıkın. İstenilen büyüklükte kesin. Yağda kızaran tulumba şuruba atın ve sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.02.2023