



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI TULUMBA TATLISI

- 1 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı kadar un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 adet yumurta
- 3 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 dilim limon

Şerbeti için su, toz şeker ve limonu bir tencere içinde kaynatın. Limon dilimi ekleyerek soğumaya bırakın. Sütü ve margarini başka bir tencereye koyun ve yağ eriyince onu ilave edin. İyice karıştırın, ocaktan alın, soğuyunca yumurtaları ilave edin ve sıkma torbasına alın. Sıvı yağı tavaya koyun. Sonra torbayı tavaya küçük küçük sıkarak kızartın. Soğuk şerbeti ilave edin ve 10 dakika bekletin. Tulumba tatlısı servise hazırdır.