KITIR TULUMBA TATLISI

Necip Usta

Hamuru:
500 gr. su
125 gr. irmik
375 gr. un
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
20 gr. yağ
8 adet yumurta
50 gr. nişasta
Kızartmak için:
2 kg. yağ
Şurubu:
2 kg. şeker
750 gr. su
1 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Suyu, şekeri ve tuzu beraber bir dakika kaynatınız, bir spatula veya kuvvetli bir ağaç kepçe ile kuvvetlice karıştırarak un ve irmiği yediriniz. Sonra ağır ateşe alıp yağı ilâve edip tekrar iyice karıştırınız. Zaman zaman eze eze karıştırıp alt üst çevirerek 3-4 dakika pişirip bir tepsinin içine çıkarınız. İlk sıcaklığı geçince elinizle yoğurur gibi nişastayı yedirip teker teker yumurtaları da yedirerek hamuru temizce bir köşeye toplayınız ve hamurdan bir miktar alıp tulumba kalıbının içine koyarak kolunu üzerine yerleştiriniz. Yağı da genişçe kenarlı bir tepsiye veya karavanaya ılık vaziyette koyunuz. Şimdi tulumba Kalıbını karnınıza dayayarak iki elinizle, kalıbın öbür ucundan kucaklar gibi tutarak tam yağın üzerine geliniz ve sağ orta parmağınızı yağlayıp kalıbın sapını karnınızla iterek hamur kalıbın ağzından 4 santim çıkınca yağlı parmağınızla bastırıp koparınız ve hamuru aynı vaziyette sıkıp tepsinin 3/4'ünü doldurduktan sonra ortadan hararetli ateşte ağır ağır karıştırarak 10-15 dakika altın gibi kızartınız ve yağdan şuruba çıkarınız, üzerine hafifçe bastırıp şurubunu çektiriniz. 5 dakika sonra şuruptan çıkartıp servis ediniz. Kalan hamuru tekrar aynı şekilde hazırlayınız.

Not: Bu hamur "hanım göbeği" gibi kabarmaz. Fakat çok daha kıtır olur ve daha fazla şurup çeker ve sıcak yağla devamlı çalışılır ve ekonomiktir.

© lezzetler.com tarif no:57670 • adı:KITIR TULUMBA TATLISI • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:57