



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TULUMBA TATLISI

MALZEMESİ

125 gr. margarin

200 gr. un

3 yumurta

750 gr. tozşeker

yarım limon

tuz (bir cimcik)

YAPILIŞI

Bir bardak suyu 125 gr. yağ ve biraz tuz ilâve edip kaynamaya bırakınız. Üzerine bir bardak dolusu takriben 200 gr. kadar un ilâve ediniz ve bir hamur haline gelinceye kadar karıştırınız. 2 dakika kadar bekleyiniz. Sonra içerisine 3 tane yumurtayı teker teker ilâve edip karıştırınız. Bu yumuşak hamuru tulumba aletine, şayet böyle bir aletiniz yoksa bezden yapacağınız bir bez huniye "tırtıllı huni" takıp, ılık yağın içine dilediğiniz büyüklükte sıkıp yüksek hararetili ateşte kızartınız. Yağın her defasında ılık olması sonra kızdırılması gerekmektedir. Pişen hamurları 750 gr. tozşekerle hazırlayacağınız bir şuruba atıp bir süre sonra çıkararak ikram ediniz.