



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ TULUMBA TATLISI

1 çorba kaşığı tereyağı
5 kahve fincanı su
5 kahve fincanı un
4 adet yumurta
1 tutam tuz
Şerbet için:
2 su bardağı su
500 gram tozşeker
1 çorba kaşığı limon suyu
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
1 çorba kaşığı toz kakaolu puding
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı antepfıstığı

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için 2 su bardağı suyu tencereye alın. Tozşekeri ekleyin. Kaynayınca limon suyunu karıştırın. 1-2 taşım daha kaynatın. Ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Tatlıyı hazırlamak için tereyağı ve suyu tencereye alın. Su kaynayınca unu ve tuzu azar azar ilave edin. Karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Ateşten alıp, soğutun. Daha sonra yumurtaları karışıma yedirin. Elinizle yoğurun. Sıkma torbasına doldurun. Sıvı yağı hafifçe kızdırın. Sıkma torbasına doldurduğunuz hamuru, baş parmak kalınlığında yağa sıkın. Sallayarak kızartın. Soğuk şerbetin içine atın. 15 dakika bekletin. Servis tabağına alın. Başka bir tencerede, süt ve kakaolu pudingi karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın. Tulumba tatlılarının üzerinde hafifçe gezdirin. Antepfıstığı serpip, servis yapın.