



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TULUMBA

1 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1,5 yemek kaşığı margarin
2 yumurta
3 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Şerbeti kaynatıp soğumaya bırakıyoruz, sütü ve yağı tencereye koyuyoruz, kaynatmadan yağ erir erimez unu ekleyip altını kapatıyoruz. soğutup iki yumurtayı ekliyoruz, sıkma torbasına ya da saklama poşetini küçük delerek küçük küçük sıkıp yağda çevire çevire kızartıyoruz, pişenleri soğuk şerbete atıyoruz, beş on dakika bekletip servis yapıyoruz.