TULUMBA TATLISI

Necip Usta

600 gr. su
75 gr. yağ
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
450 gr. un
6 bütün yumurta
Kızartmak için 2 kg. yağ
Şurubu:
2 kg. şeker
1 kg. su
1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Suyu, yağı, şekeri, tuzu bir tencereye koyup bir kere kaynatınız ve elenmiş olarak tahta bir kaşıkla devamlı karıştırmak sureti ile unu, yedirip bir hamur yapınız ve ağır ateşte zaman zaman eze eze karıştırıp alt üst ederek 10 dakika pişirip ateşten alarak başka bir tencereye koyunuz. İlk sıcaklığını kaybeder etmez yumurtaları teker teker ilâve edip karıştırarak yediriniz. 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.

Not: Bu hamurun diğerinden farkı; daha fazla kabarır. Sıkarken 1-2 santim daha uzun sıkılır. Devamlı her sıkışta yağın ılık olması lâzımdır. Halbuki diğer türlü "tulumba tatlıların" da ise yağın soğumasını beklemeye lüzum yoktur. Sıcak sıcak çalışıp zaman kazanırsınız.

© lezzetler.com tarif no:57671 • adı:TULUMBA TATLISI • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:11