TULUMBA TATLISI

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için:
1,5 kahve fincanı tereyağı,
5+1/4 kahve fincanı su,
5,5 kahve fincanı un,
6 yumurta,
1 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı tatlının şurubundan.
Şurubu için:
3 su bardağı tozşeker,
1,5 tatlı kaşığı limon suyu,
2,5 bardak su.
Kızartma için:
1,5 su bardağı ayçiçek yağı (veya mısırözü yağı).

Yapılışı: Şurubu için 3 su bardağı tozşeker, 2,5 bardak su ve 1,5 tatlı kaşığı limon suyu yayvan bir tencereye konur ve ateşe oturtulur. Şeker suda eriyinceye kadar karıştırılır Şeker tamamen eriyince, şurup koyu bir kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Şurup kıvama gelince ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Şurup soğurken, tencereye bir başka tereyağı konur ve hafifçe kızdırılır. Yağ kızınca, tuz ile su ilave edilir ve karışım kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca unun tamamı dökülür ve hızlı hızlı karıştırılarak hafif ateşte hamur haline getirilir. Hamur kıvama gelince ateş biraz kısılır ve hamur tahta kaşıkla iyice bastırılarak ve sık sık çevrilerek 10 dakika kadar pişirilir. Ateşten indirilip, soğumaya bırakılır. Hamur soğuyunca, yumurtalar tek tek hamura iyice yedirilir. Tulumba tatlısı sıkmak için yapılmış özel tulumbası olmayanlar, hamuru ucuna kalın delikli ve tırtırlı bir duy geçirilmiş sıkma torbasına koyabilirler. Bu torbadan, her defasında 7-8 taneden fazla olmamak üzere, içinde ılık ayçiçek yağı bulunan tavaya parmak kalınlığında, 4-5 cm uzunluğunda hamurlar sıkılır. Tava hafif ateşe oturtulur. Hamurlar biraz kabarınca ateş artırılır ve hamurlar pembeleşinceye kadar kızartılır. Hamurlar kızarınca, kevgirle alınır ve yağı iyice süzüldükten sonra şuruba atılır. Şurubunu çekince alınır. Hamur tavaya sıkılacağı zaman, yağın ılık olmasına dikkat edilmelidir. Eğer tavadaki yağ kızgınsa, yağın soğuması beklenmelidir.

ML® Perçem için tıklayın

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 20.07.2015

© lezzetler.com tarif no:10685 • adı:Tulumba Tatlısı • gönderen:Karakol • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:48