TULUMBA TATLISI

https://migros.com.tr

500 ml. su
125 gr. irmik
375 gr. un
Tuz
1 çorba kaşığı toz şeker
20 gr. tereyağı
8 yumurta
1 kahve fincanı nişasta
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şurubu için:
2 kg toz şeker
3,5 bardak su
1 limon suyu

Un , şeker, tuzu ve yağı bir tencereye alıp 1 dakika karıştırarak kaynatın. Kaynayan şekerli tuzlu suya un ve irmiği ekleyin ve iyice karıştırın. Soğuması için başka bir kaba alın. Hamur ılınınca teker teker yumurtaları ekleyip mikser iyice karıştırın. Nişastayı ekleyip karıştırmaya devam edin.(hamur çok yumuşak olursa 1-2 çorba kaşığı un ilave edip karıştırın)
Elde ettiğiniz hamuru uygun başlığı takarak sıkma torbasına yerleştirin. İstediğiniz büyüklükte sıkarak yağladığınız makasla ya da parmağınızla hamuru koparın ve kızmamış ılık yağa atın ve tencerenin altını orta ateşe ayarlayın.
Hamurlar sertleşince çevirin. Açık kahverengi bir renk aldığında yağını süzdürün. Kızaran hamurları soğuttuğunuz şurupta 5-10 dakika tutup servis edin.
Şurubun Yapılışı: Şurup için toz şeker,su ve limon suyunu geniş bir tencerede iyice karıştırıp 2-3 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:108525 • adı:Tulumba Tatlısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:01