TULUMBA TATLISI

Malzeme:
30 gr. eritilmiş sadeyağ (1/2 kahve fincanı)
340 gr. su (4,5 kahve fincanı)
230 gr. has un (4,5 kahve fincanı)
4 tane yumurta
1 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
280 gr. rafine zeytinyağı (1+1/4 bardak)
Şurubu:
500 gr. toz şeker (2 bardak)
425 gr. su (1+3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:
Yayvan bir tencereye ölçülere göre toz şekeri, su ve limon suyu konularak ateşe konur. Karıştıra karıştıra şeker iyice eriyip sıvı şurup haline gelinceye kadar 15 dakika kaynatılır, sonra tencere ateşten indirilerek soğuması için bir tarafa bırakılır. Ayrıca bir tencereye ölçülere göre erimiş sadeyağ konularak biraz kızdırılır ve içerisine su ve tuz ilâve edilerek kaynatılır. Yağlı su iyice kayna-yınca içine has un katılır ve bir kaşıkla karıştırılır, hamur haline getirilir. Bu hamur hafif ateşte tahta kaşıkla bastırılmak ve çevirmek suretiyle 5-6 dakika pişirilir, sonra tencere ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Hamur soğuduğu zaman üzerine 4 yumurta kırılıp 10 dakika yoğrulur ve yumurtalar hamura iyice yedirilir. Sonra bu hamur, tulumba tatlısı tulumbasına konularak, ateş üzerinde derince bir tavada ılık bir halde olan rafine zeytinyağının içine her seferinde tavanın alacağı kadar başparmak biçiminde hamurlar sıkılır. Sonra tava hafif ısıdaki ateşe oturtularak hamurlar pembemsi bir renk alıncaya kadar çevire çevire kızartılmalı, delikli kepçe ile alınarak süzüp, soğuk hazırlanmış şurubun içine atmalıdır. Tatlıları 15 dakika şurupta bıraktıktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

ML® Susamlı Fındıkpare için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10911 • adı:TULUMBA TATLISI • gönderen:ÜLKÜ • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:52