



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

3 adet yumurta
1 su bardağı su
1 çay bardağı un
1 çay bardağı irmik
100 gr margarin
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Margarin ve suyu derin bir tencereye alıp ocakta kaynatıyoruz.

Unu ve irmiği ilave edip katılaşıncaya kadar karıştırıyoruz ve ateşten alıp soğumaya bırakıyoruz.

Hamur soğuyunca yumurtaları tek tek kırıp çırpma teliyle yumurtaları hamura iyice yediriyoruz.

Hamurumuzu krema torbasına doldurup şekilli uç takıyoruz.

Öte yandan tencereye sıvı yağ koyup kızdırıyoruz ve hamurları yarım parmak uzunluğunda olacak şekilde pompayla sıkıp yağın içine alıyoruz.

Kısık ateşte yavaş yavaş kızartıyoruz.

Öte yandan şerbetimizi hazırlıyoruz tencereye 3 su bardağı şeker 4 su bardağı su koyup yarım saat kadar pişiriyoruz.

Şerbetimiz ılık olacak şekilde soğuk tatlılarımıza şerbeti döküp çekmesini bekliyoruz .

