



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı ince irmik
1 çorba kaşığı nişasta
5 yumurta
1 küçük paket margarin (1 parmak genişliğinde parça ayrılacak: 100 gr.)
3 su bardağı şeker
2 su bardağı kızartma için zeytinyağı veya ayçiçek yağı.
1 /4 limon suyu

Şeker, 3 bardak su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınıp, limon suyu konur. Koyulaşınca ateşten alınır. Bakır bir tencereye 2,5 bardak su, margarin, 1 tutam tuz konup kaynatılır. Elenmiş un, irmik, nişasta ilave edilip karıştırarak pişirilir. Tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır. Ilınınca yumurtalar birer birer kırılır. 1 kaşık da şuruptan katılıp karıştırılır.

Hamur, ucuna tırtıllı huni takılmış krema torbasına doldurulur. Isıtılmış yağa 4- 5 cm boyunda sıkılıp iki bıçakla kesilir.

Tava sallanarak pembe renkte kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır. Sonra şuruba atılıp karıştırılır. 5 dakika sonra tabağa alınır.

