



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

5 kahve fincanı un
4 adet yumurta
100 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Şerbeti için:
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 su bardağı su
500 gram toz şeker

Su ve şekerini tencereye alıp eritin ve kaynatın.
Kaynayan şerbetin içine limon suyunu da ekleyip soğuması için kenara alın.
Tereyağı ve suyu tencereye koyun. Su kaynayıncaya içine azar azar unu ekleyin.
5-6 dakika boyunca karıştırarak pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın.
Ardından tuz ve yumurtaları da ilave edip elinizle yoğurun.
Hamuru sıkma torbasına alın. Sıvı yağı tencerede kızdırın.
Sıkma torbasından baş parmak büyüklüğünde hamurları yağa döküp sallayarak kızartın.
Kızaran tatlıları soğuk şerbete atın.
10 dakika kadar beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

