



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

2 su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı un
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı nişasta
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak için:
3 su bardağı ayçiçek yağı

Tatlının şerbetini hazırlamak için; su ve toz şekeri karıştırdıktan sonra orta ateşte 10- 15 dakika kadar kaynatın. Limon suyunu da ekledikten sonra ocaktan alın ve bir kenarda bekletin.

Bir tencerede su, toz şeker, tuz ve tereyağını karıştırıp kaynatın.

Üzerine unu ilave edip sürekli olarak karıştırın ve toparlanan sert ve yapışkan bir hamur elde edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

İlinan hamura tek tek yumurtaları kırın ve karıştırarak hamura yedirin. İrmik ve nişastayı da hamura karıştırın.

Yaklaşık 2-3 cm. kalınlığında yıldız ucun takılı olduğu krema sıkma torbasına soğuyan hamuru alın.

Ayçiçek yağın derin bir tencereye alın .Kızgın olmayan yağa hamurdan yaklaşık 5 cm. büyüklüğünde parçalar sıkın ve renk alana kadar kızarmalarını sağlayın. Hamuru yağa atarken yağın soğuk olması oldukça önemli.

Kızaran tatlıları bekletmeden soğuk şerbete aktarın. Şerbetini çekmesi için beklettikten sonra servis edin.

Sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Kızartma yağın soğutup süzdükten sonra ağzı kapalı bir kavanozda muhafaza edip, daha sonraki hamur kızartma işlemlerinde de kullanabilirsiniz.

