



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TULUMBA TATLISI

<https://acunn.com>

100 gr. tereyağı  
3 su bardağı su  
2,5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tutam tuz  
3 adet yumurta  
2 yemek kaşığı irmik  
1 yemek kaşığı nişasta  
Kızartmak için:  
Ayçiçek Yağı  
Şerbeti için:  
4 su bardağı su  
4,5 su bardağı toz şeker  
5 [?] 6 damla limon suyu  
Süslemek için:  
Toz antepfıstığı

Bir tencere içerisine şeker ve suyu koyup kaynatın. Ardından 5 [?] 6 damla limon suyu ekleyip soğumaya bırakın. Bir tencereye margarin ve suyu koyup tencerenin altını açın, yağ eridiğinde unu içerisine eleyerek ilave edin. Şeker ve tuzu da ilave edip karıştırın ve ortalama 10 dakika pişirin. Pişen hamurun altını kapatın ancak kabuk bağlamaması için sürekli karıştırmaya devam edin. Bu sayede hamurunuz soğumaya başladığında, içerisine yumurtaları teker teker ilave ederek karıştırın. Yumurtaları iyice yedirdikten sonra içerisine nişasta ve irmiği ilave edip karıştırın. Hazır olan hamurunuzu tırtıklı uç takılı olan sıkma torbanıza alın. Bir tencerenin içerisine bolca yağ koyun ve yağ soğukken sıkma torbasındaki hamuru serçe parmağı uzunluğunda parçalar olacak şekilde sıkın. Ardından ocağın altını açıp, kısık ateşte tatlının altın sarısı rengini alana kadar pişmesini sağlayın. Pişen tatlınızı soğuk şerbete aktarın ve sonrasında toz fıstık serperek servis edin.



