



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## TULUMBA TATLISI

Hamuru için:

2 su bardağı su

2,5 su bardağı un

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı toz şeker

Yarım çay kaşığı tuz

3 adet yumurta

3 yemek kaşığı irmik

1 yemek kaşığı limon suyu

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

2 yemek kaşığı limon suyu

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Şerbet için şeker ve su uygun bir tencereye alınır, kaynamaya başladığında kısık ateşte 30-35 dakika koyu kıvamına gelene dek kaynatılır, limon suyunu ekleyip ılımaya bırakılır. Şerbetin tamamen soğuması beklenir veya buzdolabına kaldırılabilir. Şerbet çok soğuk olduğu zaman hamura geçilebilir.

Hamuru için; tencereye su, tereyağı, şeker, tuz eklenir ve kaynatılır. Unu elenir ve kaynamış olan su karışımına birden eklenir, tahta kaşıkla karıştırılır ve ocağın altı kısılır. 4-5 dakika hiç durmadan karıştırılır ve hamuru bu şekilde pişirilir.

Hamur soğuması için kenara alınır. Hamur biraz dinlendikten sonra, yumurtalar teker teker hamura eklenir ve mikser ile karıştırılır.

Yumurtaları yedirdikten sonra, limon suyu ve irmik eklenir, mikserle tekrar 5 dakika yüksek ayarda karıştırılır.

Parlak ve yapışkan bir hamur ortaya çıkar.

Yağ geniş bir tencereye alınır ve yüksek ayarda ısıtılır. İsteğe göre tulumbarı soğuk yağa sıktıktan sonra, yağın altın açılabilir.

Büyük bir bez sıkma torbasına yıldız uç takılır ve torbanın yarısına kadar hamur ekleyin.

Hamurdan istenilen boyutta yağa sıkılır ve makas ile kesin.

Ağır şekilde çıtır çıtır olması ve içi pişmesi amacıyla yüksek derecede olan yağın altı kısılır.

Ara sıra karıştırarak karamel renk alana kadar pişirilir.

Pişen tulumbarlar yağdan alınarak soğuk şerbete ilave edilir, 2-3 dakika bekletilir. Hamurun tamamı bitene kadar bu işlem yapılır.

Not: Tercihe göre şerbete 2 paket vanilya veya bir çay kaşığı tarçın da eklenebilir.



---

© lezzetler.com tarif no:160905 • adi:Tulumba Tatlısı • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:41