



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

HAMURU İÇİN

560 ml su

280 gr SANA Klasik

5 gr tuz

375 gr un

625 gr yumurta (10-11 adet)

KIZARTMAK İÇİN

Sıvı yağ

ŞERBETİ İÇİN

500 ml su

500 gr toz şeker

Limon kabuğu rendesi

½ adet limonun suyu

500 ml suyun içerisine 500 gr toz şekeri ekleyip karıştırmadan şekerler iyice çözülene kadar kaynatın. İçine limon kabuğu rendesi ve limon suyu ilave edin. Şekerler iyice çözüldükten sonra, şerbet oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Sonra da üstünü kapatıp buzdolabında soğutun.

560 ml suyun içerisine SANA Klasik'i ve tuzu ekleyip kaynatın.

Kaynayan karışımın içine, unu tek seferde döküp karıştırın.

Karışım kıvam aldığı anda ve hamur kıvamına geldiğinde ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Hamurunuz ılıklaştığında (yaklaşık 40 C - 60 C dereceye aralığına geldiğinde) yumurtaları teker teker ekleyerek bir spatula yardımı ile hamura iyice yedirin.

Hamurun kıvamı akışkan ve yumuşak olmalıdır.

Hazırladığımız hamuru sıkma poşetine doldurun ve 30 dakika buzdolabında dinlendirin.

Soğuk sıvı yağı bir tavaya alın ve sıkma torbasındaki hamuru 5 cm uzunluğunda şeritler halinde sıkarak tavanın alt tabanını doldurun.

Tavayı orta ateşe alın ve hamurlar eşit renk alana kadar karıştırarak pişirin.

Her yanı eşit kızaran hamurları soğuk şerbetin için atıp 2-3 dakika bekletin.

Şerbetten aldığınız tulumbarı toz tarçınla süsleyerek servis edebilirsiniz.

