



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TULUMBA TATLISI

3 su bardağı su  
100 gr. tereyağı  
2,5 su bardağı un  
3 adet yumurta  
2-3 yemek kaşığı irmik  
1 yemek kaşığı nişasta  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tutam tuz  
Şerbeti için:  
4 su bardağı su  
4,5 su bardağı şeker  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Kızartmak için:  
2 su bardağı kızartma yağı

Şerbet için şeker ve suyu tencereye koyun, şeker eriyene kadar karıştırarak kaynamaya bırakın. Şurup kıvamına gelmek üzere limon suyunu ekleyin ve ocaktan alın. Su ve tereyağını çelik tencereye alın, su kaynamadan önce tereyağının iyice erimesi için karıştırın. Elenmiş unu yavaş yavaş tencereye ekleyin ve karıştırın. Tuzu ve şekerini ekleyerek tencereye yapışmayan bir hamur elde edene kadar kavurun. Bir kaşık yardımıyla karıştırarak soğumasını sağlayın. İliyinca yumurta ekleyin ve yedirin. Sonra nişasta ve irmiği ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edin. Sıkma torbasına koyup yıldız ucu takın ve küçük küçük sıkıp yağın içine atarak kızartın. Hafif pembeleşen tatlıları yağdan çıkarıp soğuyan şerbete daldırıp çıkarın.

