



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TULUMBA TATLISI

- 1 Su bardağı su
- 1 Çorba kaşığı sadeyağ
- 3 yumurta
- Aldığı kadar un
- 2 Su bardağı zeytinyağı
- Şurubu için:
- 2 Su bardağı şeker
- 1 Su bardağı su
- 1 Çorba kaşığı limon suyu

Suya sadeyağ katıp kaynatın. Su beyazlaşınca ateşi iyice kısın. İçine, karıştırarak karıştırmak un koyun. Bu işi su, boza kıvamına gelinceye kadar sürdürün. Sonra yumurtaları kırıp iyice yedirin. Bundan sonra tulumabaya koyup, birer birer kızgın yağa sokarak kızartın. Önceden hazırlanmış soğuk şuruba atın.

[ML® Balbaba için tıklayın](#)

[ML® Balbaba \(görsel\)](#)