



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

1 orba kaşığı tereyağı,
5 kahve fincanı su,
5 kahve fincanı un,
4 adet yumurta,
1 tutam tuz,
kızartmak için sıvıyağ.
řerbeti için:
2 su bardađı su,
500 gram tozřeker,
1 orba kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için suyu tencereye alın. Tozřekeri ekleyin. Kaynayınca limon suyunu karıştırın. Bir-iki taşım daha kaynatın. Ocaktan alın. Sođumaya bırakın. Tereyağı ve suyu tencereye alın. Su kaynayınca unu azar azar ilave edin. Karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Ateřten alıp soğutun. Daha sonra yumurtaları ve bir tutam tuzu karışıma yedirin. Elinizle yoğurun. Sıkma torbasına doldurun. Sıvıyağı hafifçe kızdırın. Sıkma torbasındaki hamuru baş parmak kalınlığında yağa sıkın. Sallayarak kızartın. Sođuk şerbetin içine alın. 15 dakika bekletin. Servis tabağına alın.