



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

Hamur için:

1 su bardağı su

Yarım su bardağı tereyağı veya margarin

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı un

3 adet yumurta

Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı toz şeker

Yarım limon suyu

İlk olarak şerbeti hazırlamak için su ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte kaynamaya başlayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin ve 5-10 dakika daha kaynatın. Ardından ocağı kapatıp soğumaya bırakın.

Hamur için; suyu, tereyağını ve tuzu bir tencereye alın, kaynatın. Kaynadıktan sonra unu ekleyin ve tahta kaşık yardımıyla hızlıca karıştırarak pişirin. Hamur top şeklini alıp tencerenin kenarına çekildiğinde ocaktan alın.

Hamur biraz ılınınca, yumurtaları teker teker ekleyip karıştırın. Yumurtaları eklerken hamurun pürüzsüz olması önemlidir.

Hamuru sıkma torbasına doldurun. Eğer sıkma torbanız yoksa, kalın bir dondurma kaşığı veya bir çay bardağı kullanabilirsiniz.

Geniş bir tavada yağı kızdırın. Hazırladığınız hamurdan parçalar alıp tavaya sıkın ve altın rengi alana kadar kızartın. Hamurların her iki tarafını da eşit şekilde kızartın.

Kızaran tatlıları bir kevgir veya delikli bir kaşık yardımıyla yağdan alın ve fazla yağın süzmek için kağıt havlu serili bir tabağa alın.

Kızarmış tulumbarı ılık şerbete batırın. Şerbetin içinde en az 15-20 dakika bekletin, tatlıların şerbeti iyice çekmesi için bu önemlidir.

Şerbetini çeken tulumbarı servis tabağına alın ve dilerseniz üzerine isteğe göre hindistancevizi serperek servis yapın.

