



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TULUMBA TATLISI

MasterChef

Hamuru için:

2 su bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı un

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tutam tuz

4 adet yumurta

1 yemek kaşığı nişasta

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

Kızartmak için:

Sıvı yağ (derin kızartma için)

Şerbet için, toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.

Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyin ve kısık ateşte 10 dakika daha kaynatın.

Şerbeti ocaktan alıp soğuması için kenara koyun.

Su, tereyağı, toz şeker ve tuzu bir tencereye alın ve karıştırarak kaynamaya bırakın.

Su kaynamaya başladığında, unu ekleyin ve hızlıca karıştırarak hamuru toparlayın. 3-4 dakika kadar karıştırarak pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra hamuru ılımaya bırakın.

Ilınan hamura yumurtaları teker teker ekleyerek mikserle ya da tahta kaşıkla iyice karıştırın. Her yumurtayı eklediğinizde hamurun pürüzsüz bir kıvam almasına dikkat edin.

Son olarak nişastayı ekleyip karıştırın. Hamur yumuşak ve pürüzsüz olmalıdır.

Hazırladığınız hamuru geniş uçlu bir sıkma torbasına doldurun.

Derin bir tavada bolca sıvı yağ kızdırın.

Hamuru sıkma torbası ile yağa sıkın ve yaklaşık 3-4 cm uzunluğunda parçalar kesin.

Tulumbaları kısık ateşte altın rengi olana kadar kızartın. Kızartma işlemi sırasında yağın çok kızgın olmamasına dikkat edin, böylece tulumbalar içi güzelce pişer.

Kızaran tulumbaları hemen soğuk şerbetin içine atın ve 2-3 dakika bekletin.

Şerbetten çıkardıktan sonra servis tabağına alın.



© lezzetler.com tarif no:180070 • adi:Tulumba Tatlısı • gönderen:dolu • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:27