TULUMBA TATLISI

Gerekli malzeme:
3.5 su bardağı su
1 tutam tozşeker
1 tutam tuz
40 gr margarin
3.5 çay bardağı un
Yarım çay bardağı irmik
1 yumurta
2 yumurta sarısı
1.5 su bardağı sıvıyağ
Şerbet için:
3 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Yarım çorba kaşığı limon suyu

Tencereye su, şeker, tuz ve margarini ekleyip yağ eriyinceye kadar kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp malzemenin ılınmasını bekleyin. Un ve irmiği ekleyin. Çırpıcı ile sürekli karıştırarak pürüzsüz bir hamur haline getirin. Tencereyi kısık ateşe alıp sürekli karıştırarak hamur iyice koyulaşana dek pişirin. Hamuru ocaktan alıp ılıtın ve tekrar karıştırın. Bir yumurta ve 2 yumurta sarısını teker teker ilave edip karıştırmaya devam edin. Bir sıkma torbasına alıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Bir tencerede su, şeker ve limon suyunu kaynatıp şerbeti hazırlayın. Sıvıyağı derin bir tavada kızdırın.
Hamuru dilediğiniz uzunlukta parçalar halinde sıkıp tenceredeki yağa ilave edin. Pembeleşene kadar kızartın. Soğuk şerbeti tulumba tatlılarının üzerine dökün. Tatlılar şerbeti iyice çekince servis tabağına alın. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18247 • adı:Tulumba Tatlısı • gönderen:Işık Ercan • indirme tarihi:29.04.2025 - 10:42