



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

Malzeme :

250 gr. un,
100 gr. yağ,
4 yumurta,
1 kaşık şeker,
750 gr. şeker,
1 limon,
biraz fıstık,
50 gr. kızartma yağı.

Yapılışı:

- 1- 750 gr. şekerden (şerbeti) hazırlayınız.
- 2- Bir tencereye 1,5 su bardağı suyu, 100 gr. yağı, tuzu, 1 kaşık şekeri koyup ateş üzerinde kaynatınız.
- 3- Su kaynayınca içerisine 250 gr. unu koyup süratle karıştırarak hamur yapınız.
- 4- Hamuru karıştırma karıştırma 10 dakika pişiriniz.
- 5- Ateşten alıp hamuru soğutunuz.
- 6- Ilık hale gelince içerisine 4 yumurta kırıp iyice yoğurunuz.
- 7- Hamuru tulumba tatlısı kalıbına doldurunuz.
- 8- Soğuk yağa 5 cm. boyunda parçalar halinde sıkınız.
- 9- Orta hararetli ateşte sertleşinceye kadar dokunmayınız.
- 10- Hafif sertleşince karıştırarak her tarafını pembe renkte kızartınız.
- 11- Süzgece çıkarıp yağı süzdükten sonra şerbete atınız.
- 12- Şerbeti çekip ağırlaşanları servis tabağına çıkarıp üzerine kıyılmış yeşil fıstık serpip servis yapınız.