



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TULUMBA TATLISI

100 gr. margarin  
2,5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı irmik  
4 yumurta  
1 çay kaşığı şeker  
Bir fiske tuz  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ  
Şurubu için:  
4 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Şekere 3,5 su bardağı su katıp eritiniz. Kaynatarak orta kıvamda bir şurup hazırlayıp limon suyu ilave ediniz. 2 su bardağı su ve yağı tencereye koyarak kaynatınız. Elenmiş un, irmik, şeker ve tuzu katıp karıştırarak hafif hararetli ısıda 10 dakika pişiriniz. İlininca yumurtaları tek tek kırıp yediriniz. Hamuru tulumba kalıbına veya geniş ağızlı krema torbasına doldurunuz. Tavadaki sıvıyağın içine aralıklarla 5-6 cm. uzunluğunda sıkınız. Tavayı orta hararetli ısıya koyunuz. Hamurlar büyüyüp sertleşince ısıyı yükseltiniz, Tavayı sallayarak pembe renkte pişirip soğuk şuruba atınız. Yağı soğutup diğer hamurları da aynı şekilde pişiriniz. Bu işleme hamurlar bitinceye kadar devam ediniz. Şurubu çeken tatlıları servis tabağına alınız.

---