



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

Malzeme:

500 gr su

yarım çay kaşığı tuz

1,5 çay bardağı irmik

8 yumurta

1 orba kaşığı şeker

yarım su bardağı nişasta

1 orba kaşığı sıvı yağ

3,5 su bardağı un

şurubu:

2 kg şeker

1 kg su

Yapılışı:

Suyu, yağı, şekeri, tuzu bir tencereye koyup bir kere kaynatınız. Un, irmik ve nişastayı bir tabak içinde karıştırıp kaynayan suya karıştırarak karıştırarak ilave ediniz. Ağır ateşte zaman zaman eze eze karıştırıp alt st ederek 10 dakika pişirip ateşten alarak başka bir tencereye boşaltınız. İlk sıcaklığını kaybeder kaybetmez yumurtaları kırıp hamura yediriniz. Hamuru sıkma torbasına doldurup ucuna tulumba ucunu takıp ılık yağa sıkınız. Tulumbarlar kızardıktan sonra tavayı ateşten alın. Tulumbarları ıkartın. Tekrar hamurları sıkarak tavayı ateşe oturturun. Pişirmeye ağır ateşte devam edin.

Tulumbarları yağdan çıkarır çıkarmaz soğuk şerbete atın.