



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUMBA TATLISI

600 gram un (beş bardak)
175 gram ince irmik (bir bardak)
Yarım bardak nişasta
iki kaşık ayçiçek yağı
Bir kaşık şeker
8 bardak su
12 adet yumurta
Az tuz
Şerbeti:
3 kilo şeker
1,5 kilo su
Yarım limon

Önce sekiz bardak suyu dibi yuvarlak bir tencereye koyun ve ocağı yakın. Sıvı yağı koyun ve bir kaşık da şeker koyun, kaynasın. Un, irmik ve nişastayı karıştırın ve kaynayan suya boşaltın. Tahta kaşıkla eze eze pişirin. Yapışmazsa pişmiştir. Pişen hamuru bir mermere veya masaya yayın. Soğutun. Yumurtaları kırıp karıştırın. Hamuru yoğurun ve ayrı bir yerde çiçek yağını kızdırın. Elinizi yağa batırarak hamurdan alarak tulumba makinesine koyun ve yağın içine tek tek sıkın. Ateşe koyup karıştırarak rengi sararana kadar pişirin. Diğer taraftan şerbeti soğutun. Buz gibi olsun. Pişen tulumbaları soğuk şerbete atın ve karıştırın. 10 dakika şerbette kalsın. Çıkarıp servis yapın.