



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUMBA TATLISI

Malzemesi:

1/2 kahve fincanı sadeyağ

4,5 kahve fincanı su

4,5 kahve fincanı has un

4 tane yumurta

1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için:

1,5 bardak rafine zeytinyağı

Şurubu:

2 bardak toz şeker

2 bardak su

1 tatlı kaşığı limon

Yayvan bir tencereye ölçülere göre toz şeker, su ve limon suyu konularak tencere kaynatılır ve bir kaşıkla karıştırılır. Şeker, iyice eriyip sıvı şurup haline gelinceye kadar 15 dakika daha kaynatılır, sonra tencere ateşten indirilerek soğuması için bir tarafa bırakılır. Ayrıca bir tencereye ölçülere göre erimiş sadeyağ konularak biraz kızdırılır ve içersine su ve tuz ilâve edilerek kaynatılır. Yağlı su iyice kayna-yınca içine has un katılır ve bir kaşıkla karıştırılır, hamur haline getirilir. Bu hamur hafif ateşte tahta kaşıkla bastırılmak ve çevirmek suretiyle 5 - 6 dakika pişirilir, sonra tencere ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Hamur soğuduğu zaman üzerine 4 yumurta kırılıp 10 dakika yoğrulur ve yumurtalar hamura yedirilir. Sonra bu hamur, tulumba tatlısı tulumbasına konularak ateş üzerinde ılık bir halde olan rafine zeytinyağının içine her seferinde sekizerden çok olarak başparmak biçiminde hamurlar sıkılır. Sonra tava hafif ısıdaki ateşe oturtularak hamurlar pembemsi bir renk alıncaya kadar çevire çevire kızartılmalı, delikli kepçe ile alınarak süzüp, soğuk hazırlanmış şurubun içine atılmalıdır. Tatlılar 15 dakika şurupta bırakıldıktan sonra tabağa alınarak servis yapılır.