TULUMBA TATLISI

Malzemesi:
4 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (haşlama hamurunda kullanılacak yağ)
1.5 bardak su
yarım çay kaşığı tuz
10 kahve fincanı un
6 tane yumurta
2 çorba kaşığı patates unu
4 bardak ayçiçek yağı (likit yağı)
5 bardak toz şeker
4 bardak su
yarım limon.

Dört bardak su ile şeker, limon bir tencereye konularak kaynatılır. Ve ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Bir tencere içerisine yağ, tuz, su konularak ateşe kaynamaya bırakılır. Kaynayınca un ilave edilir. Bir tahta kaşıkla karıştırılarak 10 dakika pişirilir. Ateşten alınır alınmaz hemen patates unu ilave edilir. Tekrar karıştırılır, hamur elimizi yakmayacak kadar ılınınca yumurtalar teker teker hamura ilave edilir. Bir tatlı kaşığı da, şeker şurubundan hamura ilave edilir. Yine karıştırılır. Tulumba makinesi yok ise, mayonez torbasının ucuna tırtıllı teneke huni takılarak, torba içine "haşlama hamuru" tahta bir kaşıkla doldurulur. Bir parmak uzunluğunda ılık, ayçiçeği yağının içine sıkılır ve bıçakla kesilir. Önce hafif ateşte, sonra kızgın ateşte pembe olarak kızartılır. Hemen soğuk suda şuruba atılır. 5 dakika sonra hamurlar şuruptan çıkarılır.

© lezzetler.com tarif no:44687 • adı:TULUMBA TATLISI • gönderen:eylem09 • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:56