



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı ince irmik
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı şeker
1 tutam tuz
3 adet yumurta
125 gram tereyağı
Şerbeti için:
4,5 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçeği yağı

Şerbeti için 4,5 su bardağı şekeri 4,5 su bardağı su ile kaynatın. Limon suyu ekleyin. Koyulaşınca ateşten alıp soğumaya bırakın.

Bir tencereye 2,5 bardak su, tereyağı, 1 tutam tuz koyup kaynatın. Elenmiş un, irmik ve nişasta ilave edip karıştırarak pişirin. Tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alın. İlininca yumurtaları birer birer kırın. Bir kaşık da şuruptan katıp yoğurun.

Hamuru ucuna tırtıklı parça takılmış krema pompasına doldurun. Kızgın yağa 4-5 santimetre boyunda sıkıp makasla kesin. Tavayı sallayarak pembeleşinceye kadar kızartın. Soğuk şuruba atılır. Her kızartmada yağı bir süre soğutun.

5 dakika sonra servis tabağına alın.

