



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

3,5 su bardağı un
4 su bardağı su
8 yumurta
100 gr. margarin
Kızartmak için;
3 su bardağı sıvıyağ
Şerbet için;
4 su bardağı şeker,
3 su bardağı su,
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbeti hazırlamak için, toz şeker ve suyu, koyu bir şerbet kıvamı alıncaya kadar kaynatın, limon suyunu ekleyip, karıştırın, ateşten alın.

4 bardak suyu tencerede kaynatın. Margarin ilave edip eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın, unu azar azar ekleyerek sürekli karıştırın, koyulaşmaya başlayınca mermer üzerine veya soğuk bir tepsiye boşaltın, hamur biraz soğuyunca yumurtaları birer birer ekleyerek yoğurun. Hamuru geniş ağızlı sıkma torbasına doldurun.

Sıvıyağı derin bir tencerede ısıtın. Yağ fazla kızgın olmasın. Hamuru yağa sıkıp her tarafı pembe renk alana kadar kızartın. Kevgile yağdan alıp soğuk şerbet içine atın. Şerbeti çektikten sonra servis tabağına dizin.

