



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUMBA TATLISI

Yarım kahve fincanı eritilmiş tereyağı
4,5 hahve fincanı un
4,5 lihve fincanı su
4 yumurta,
1 ltahve kaşığı tuz
ŞURUP İÇİN:
2 bardak şeker
2 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu
250 gram ayçiçeğı yağı (kızartmak için)

Şurubu için: Tencereye şekeri, suyu, limon suyunu koyup orta harlı ateşte, önce şeker eriyinceye kadar karıştırı, sonra da şurup koyu bir kıvamına gelinceye kadar kendi halinde kaynamaya bırakınız.
Hamuru için: Su kaynamaya başlayınca içine unun hepsini koyup, hızlı hızlı karıştırarak pişirip tencereyi ateşten indiriniz. Soğuduktan sonra yumurtaları da katınız. 10 dakika kadar yoğurarak yumurtaları hamura yediriniz. Sonra ucunda tırtıllı huni bulunan torbanın içine doldurup, ılık bir halde ayçiçeğı olan tavaya hamuru parmak uzunluğunda sıkarak koyunuz. Tatlılar pişerken kabarcığı için tavaya çok sık konmamalıdır. Tava yeteri kadar dolunca bunu ortadan da az harlı ateşe oturtunuz. Hamurlar biraz kabardıktan sonra ateşin şiddetini arttırıp her yanı pembe bir renk alıncaya kadar kızartınız. Kızaran hamurları delikli bir kepçeyle yağlarını süzerek tavadan çıkarıp, Soğuk şuruba atınız. 10 -15 dakika şurubun içinde bıraktıktan sonra tabağa alınız.

Not: Hamurlar kızartılırken tava daima sallanmalıdır. Birinci partinin kızarması bitip tavadan çıkarılınca, ikinci parti tavaya sıkılmadan önce yağın gene ilk şekildeki gibi ılık olmasına dikkat etmelidir. Bu tatlının iyi olabilmesi için, hamurun ılık yağa sıkılıp, biraz kabardıktan sonra, kuvvetli ateşte kızgın yağda kızartılması şarttır. Evde sıkma torbası yoksa, hamur avuç arasında yuvarlandıktan sonra üstüne çatalla tırtıllı şekiller verilip kızartılabilir.