



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TULUMBA TATLISI

Cemaliye Tüter

400 gr. (2 su bardağı) su  
100 gr. margarin  
250 gr. (2 bardak tepeleme) un  
1 yemek kaşığı pirinç unu  
1 yemek kaşığı ararot  
1 yemek kaşığı ince irmik  
1/2 çay kaşığı tuz  
6 adet yumurta

Şurubu:

750 gr. (4 su bardağı) tozşeker  
1/2 lt. (2,5 su bardağı) su  
1 yemek kaşığı limon suyu

Kızartmak için:

1/2 lt. (2,5 su bardağı) Ayçiçekyağı.

1 Su ve yağı bir tencerede kaynatın, içine biraz tuz, ölçülü un, pirinç unu, irmik katıp karıştırarak 5-10 dakika pişirin. Sonra ararot koyup ateşten indirin.

2 Hamur ılık hale gelince, teker teker yumurtaları kırıp iki kaşık da şurup katarak iyice karıştırın. (Tulumba kalıbı yoksa, büyük tırtıklı duş takılı krema torbasına koyun.)

3 Yağı önce kızdırın, sonra ılık hale gelince hamuru parmak uzunluğunda sıkıp keserek yağa atın. Tekrar ateşe oturtun, arada sallayarak pembe renkte kızartın.

4 Şurubu hazırlayıp soğutun ye kızaran tatlıları içine atın. Şurubu çekince de servis tabağına alın.