TULUMBA TATLISI

Su (5 çay bardağı, sıcak)
Tereyağı (2 çorba kaşığı)
Un (2 su bardağı)
Yumurta (2 adet)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
İrmik (1 çorba kaşığı)
Vanilya (1 paket)
Şerbeti için:
Şeker (1 kg)
Su (3 bardağı)
Limon (Yarım adet)
Kızartmak için:
Sıvıyağ (1 su bardağı)

Şerbet hazırlığı: 1 kg şekeri 3 su bardağı suyla bir tencerede kaynamaya bırakın. Bu sırada kevgirle birkaç defa karıştırın. Şurup kıvamına gelmek üzereyken üzerine yarım limonun suyunu ilave edin. Şerbet bir taşım kaynayınca tencerenin altını kapatın.
Tencereye 5 çay bardağı su koyun. Ardından 2 çorba kaşığı tereyağı koyun ve eritin. Yağ eriyince 2 su bardağı unu tencereye ilave edin ve iyice karıştırın. 1 tatlı kaşığı tuzu serpin ve orta ateşte unu pişirmeye devam edin. Pişen karışımı 5 dakika tezgahta soğumaya bırakın. 2 adet yumurtayı soğuyan karışımın üzerine kırın ve kıvamı tutana kadar iyice yoğurun. Üzerine 1 çorba kaşığı irmik ve 1 paket vanilya ekleyip, yoğurmaya devam edin. Tulumba makinesinin (ya da tulumba kalıbının) içine yeterince hamuru koyun. Tulumba makinesinden hamurları çıkarıp kızdırdığınız yağın içine atın ve kızartın. Kızaran hamurları soğuk şerbetin içine atın ve dilediğiniz miktarda bekleterek servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:64972 • adı:Tulumba Tatlısı • gönderen:sultaniye • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:53