



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUMBA TATLISI

Özgür Şef

2,5 su bardağı su
3,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı toz şeker
5 adet yumurta
Tuz
Kızartmak için;
2 su bardağı sıvıyağ
Şerbet için;
3 su bardağı şeker
3 bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti hazırlarken, şekerle suyu kaynatın. Limon suyunu ilave edin. 15 dakika daha kaynatın. Kenara alın. Su, tereyağı, tuz ve toz şekeri bir tencerede kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ununu birden dökerek tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırarak pişirmeye devam edin. 5 dakika sonra ateşten indirin. İlinınca yoğurun, yoğururken içine teker teker hamura yedire yedire yumurtaları kırın. En son bir kahve fincan su katın. Tekrar karıştırın. Hamur torbası ya da krema şırıngasına hamuru doldurun. Hamur ne çok sert ne çok yumuşak olmalı. Kızartma tenceresindeki yağı kızdırın. Ateşten alıp ılınmasını bekleyin. Tekrar altını yakıp sıkıttığınız hamurları içine bırakın. Yağ çok sıcak olmamalı. Tulumbaları çevirmek suretiyle her tarafını iyice kızartın. El kevgiriyle yağını süzerek alıp, soğuk şerbete atın. Şerbetini iyice çekince tabağa alarak servis yapın.