



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUMBA TATLISI

125 gr margarin
200 gr un
3 adet yumurta
750 gr toz şeker
Yarım limon
Bir tutam tuz

Bir bardak suyu 125 gr. yağ ve biraz tuz ilâve edip kaynamaya bırakınız. Üzerine bir bardak dolusu takriben 200 gr. kadar un ilâve ediniz ve bir hamur haline gelinceye kadar karıştırınız. 2 dakika kadar bekleyiniz. Sonra içerisine 3 tane yumurtayı teker teker ilâve edip karıştırınız. Bu yumuşak hamuru tulumba aletine, şayet böyle bir aletiniz yoksa bezden yapacağınız bir bez huniye "tırtıllı huni" takıp, ılık yağın içine dilediğiniz büyüklükte sıkıp yüksek hararetili ateşte kızartınız. Yağın her defasında ılık olması sonra kızdırılması gerekmektedir. Pişen hamurları 750 gr. tozşekerle hazırlayacağınız bir şuruba atıp bir süre sonra çıkararak ikram ediniz.