



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Yemek Kaşığı irmik
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 4 Bardak un
- 2 Bardak sıvıyağ
- 3 Bardak toz şeker
- 6 Bardak su
- 5 Adet yumurta

Şerbet için şekerle suyu kaynatıp limon suyunu ilave edin. Su, margarin, tuz ve toz şekeri kaynatın. Kaynayınca ununu birden dökerek hızlıca karıştırarak pişirmeye devam edin, ılınınca yoğurun yoğururken içine yumurtaları kırın. Son olarak bir kahve fincanı su katarak karıştırın.hamur torbasına hamuru doldurun.hamur ne çok sert ne çok yumuşak olmalı. Yağı kızdırın ve hamurları içine bırakın. Her tarafını iyice kızartın.kevgir ile alarak soğuk şerbete atın. Şerbetini çektikten sonra servis yapın.