



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUMBA TATLISI

Hamuru için:

350 gram su

2 gram tuz

60 gram tereyağı

4 yumurta

180 gram un

Şerbeti için:

1,5 su bardağı şeker

1,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Su, tuz ve tereyağını tencerede kaynatın. 30 saniye kaynamış suya elenmiş un ilave edin. Kaşıkla karıştırıp yaklaşık iki dakika hamuru pişirin. Pişen hamuru tencereden alıp, bir kaba aktarın. Soğumaya başlayan hamurun içine yumurtaları teker teker kırın, her seferinde iyice karıştırarak hamura yedirin. Krema sıkma torbasına bu hamuru doldurun. Tırtıklı uç takın ve az ısıtılmış sıvı yağın içine şekillince sıkın. Şerbeti için tüm malzemeyi koyulaşincaya kadar pişirin. Kızaran hamurları şerbetin içine atıp çekmesini bekleyin.
