



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

2.5 su bardağı (250 g) un
4 yemek kaşığı tereyağ (100 g) ya da margarin
2 su bardağı (400 g) su
5 yumurta
1 çorba kaşığı (25 g) irmik
1 tepelme çorba kaşığı dolusu (25 g) nişasta
½ çay kaşığı tuz
5 su bardağı sıvı yağ
Şurubu için:
4 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Su, şeker ve limon suyu ateşe konur, kaynadıktan sonra 2 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.

Yağ, su ve tuz birlikte dibi yuvarlak bir tencereyle ateşe konur.

Kaynama noktasına gelince elenmiş un, irmik ve nişasta birden atılarak tahta kaşıkla hızlıca karıştırılır.

Hafif ateşte 10 dakika sürekli karıştırarak un kokusu gidinceye kadar pişirilir.

Ateşten alınıp ılımaya bırakılır.

İlyınca yumurtalar birer birer yedirildikten sonra, 2 yemek kaşığı da tatlı şurubu koyulur.

Hamur ele yapışan bir durumda olmalıdır.

Hamur, ucuna tırtıklı huni takılmış torbaya doldurularak tavada bol miktardaki soğuk yağın içine atılır.

Tavaya konan hamur parçası miktarı tavanın 2/3'ünü sını dolduracak kadar olmalıdır.

Orta hararetle ateşte hamurlar yağın yüzüne çıkana kadar tava hafif hafif sallanarak pişirilir.

Hamurların alt kısmı sararınca bastırmadan spatulayla ya da çatalla çevrilir.

Çevrilen taraf sararınca ateş hafifletilerek kevgirle çevrilir ve pembeleşinceye kadar kızartılır.

Her iki tarafı da aynı şekilde kızartıldıktan sonra süzülerek alınır.

Bekletmeden soğuk şuruba atılır.

5 dakika kadar şurubunu çekmesi sağlanarak servis tabağına alınır.



Fotoğraf "ragıp bey" tarafından gönderildi. 28.08.2020