



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUMBA TATLISI

Şerbeti için:

2 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Hamuru için:

2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
2,5 su bardağı un
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı irmik
2 çorba kaşığı nişasta
Kızartmak için
Sıvı yağ

Önce şerbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın. Daha sonra bir tencereye hamuru yapmak için suyu, yağı ve şekeri ekleyip, karıştırıp erimeye bırakın. Şeker eriyince içine unu ekleyin. Tahta kaşıkla karıştırıp iyice ezerek hamur haline getirin. Hamuru kaşığın etrafında top olunca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurtaları içine teker teker ekleyip hamura yedirin. Hamura son olarak irmik ve nişasta da ekleyip karıştırın ve sıkma torbasına alın. Sıvı yağı tavanın içine sıkma torbasıyla yıldız uçla sıkın. Yağın kızmasını beklemeden soğuk yağın içine minik şekillerde sıkıp yavaşça pişmesini bekleyin. Yağı kızdırırsanız tatlının içi hamur kalır. Pişen halka tatlısını da soğuk şerbetin içine atıp çekmesini bekleyin ve servis tabağına alın.



Fotoğraf "torun hanım" tarafından gönderildi. 10.07.2014