



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Tulumba Dadlısı

Tulumba Tatlısı



1,5 Stəkan su
50 qr. margarin
2 Stəkan un
1 Çay qaşığı irmiq
1 Çay qaşığı şəkər
1/3 Çay qaşığı duz
2 Ədəd yumurta
Şərbəti üçün;
2 Səkan şəkər
2,5 Stəkan su
Yarım limonun suyu
Qızartmaq üçün;
1,5 Stəkan duru yağ

Əvvəlcədən şərbət hazırlanır. Su şəkərlə qaynadılır, qıvam almaya başladığında limon suyu əlavə olunur, bir neçə dəqiqə sonra fırından alınır.

Başqa bir məcməyiə margarin və su qoyulur, su qaynayıb margarin eridikdə, fırın çox kəsik alovda alınır, üzərinə həmənlənmiş un, irmiq, şəkərlə duz qatılır.

Xəmir qarışdırılaraq 10 dəqiqə bişirilir, fırından alınır.

Xəmir qızınca, birinci yumurta üzərinə qırılır, yedirilərəq qarışdırılır, ikinci yumurta da qırılır o da yedirilərəq qarışdırılır.

Hazırlanan xəmir kremi pompasına ya da tulumba dadlısı pompasına qoyulur.

Tulumba pompasından, tavada olan soyuq duru yağda 3 - 4 sm. uzunluğunda dadlılar sıxılır, əvvəl kəsik alovda, dadlılar biraz yekəlincə də orta alovda sallayaraq qızardılır, çəhrayı rəng alması gözlənilir.

Dadlılar əvvəlcədən hazırlana ilix şərbətə atılır.

İkinci tava dadlıyı qızartmaq üçün yağın soyuması gözlənilir. Xəmir qurtarana Qədər eyni işləm təkrar edilir. Dadlılar şərbətini çəkincə servis yapılır.

Not: Qızartma yağının tez soyuması üçün, içi soyuq su dolu olan bir qaba, tava oturdula bilər.