



## Sémola de rollos en jarabe espeso

Tulumba Tatlısı



1+1/2 vaso de agua  
50 gramos de margarina  
2 vaso de harina  
1 cucharadita de sémola  
1/2 cucharadita de azúcar granulada  
1 pizca de sal  
2 huevos

Por Jarabe;  
2 vaso de azúcar granulado  
2+1/2 vaso de agua  
Jugo de medio limón

Para freír;  
1+1/2 vaso de aceite vegetal

- # Prepare el jarabe en un principio. Hervir el agua azucarada, cuando se empieza a obtener algunos espesor añadir zumo de limón, y sacarlo de la cocina unos minutos más tarde.
- # Ponga la margarina y el agua en una olla, cuando el agua empieza a hervir y se derrite la margarina, a su vez el calor a muy bajo, agregar la harina cernida, sémola, azúcar y sal en ella de inmediato.
- # Cocine la pasta de agitación durante 10 minutos, y retirar de la estufa.
- # Cuando la masa se vuelve tibia, romper el primer huevo en ella, mezclar bien y, a continuación, romper la segunda en que también, y mezcle bien de nuevo.
- # Llenar el preparado en un postre decorador.
- # Haga acerca de 1-2 pulgadas de tamaño masa piezas caen en el líquido frío en la sartén con la ayuda de postre decorador, a través de alevines fuego lento al principio, cuando la masa de piezas crecer un poco fría a fuego medio sacudiendo el sartén vez en cuando, Que sean a su vez de color rosa.
- # Ponga los pedazos de masa frita en el jarabe caliente preparado en un principio.
- # Espere el aceite se enfríe para freír la masa restantes piezas. Repite las mismas acciones hasta terminar toda la masa. Servir el postre cuando se empapa el jarabe.

**Nota:** para enfriar el aceite de freír, puede colocar la sartén en un bol amplio que está lleno de agua fría.