



Dessert Tulumba

Tulumba Tatlısı



1,5 tasse d'eau
50 Gr. de margarine
2 tasses de farine
1 cuillère à soupe de semoule
1 cuillère à café de sucre en poudre
1/3 cuillère à thé de sel
2 œufs
Pour le sirop;
2 tasses de sucre granulé
2,5 tasses d'eau
Jus d'un demi-citron
Pour la friture;
1,5 tasse d'huile de l'eau

Préparez le sirop, laissez bouillir l'eau et le sucre, puis rajoutez du jus de citron et retirez du four quelque minutes plus tard.

Mettez dans une autre casserole, de la margarine et de l'eau, quand l'eau bouilli et la margarine fond, mettez le four à basse température, rajoutez de la farine tamisée, de la semoule, du sucre et du sel.

Laissez cuire la pâte en mélangeant pendant 10 minutes puis retirez du four.

Quand la pâte devient tiède, rajoutez un œuf, mélangez puis rajoutez le deuxième œuf et mélangez aussi.

Mettez la pâte préparée dans une pompe à crème.

Sortez des morceaux de pâte de la longueur de 3-4 cm dans l'huile froide qui se trouve dans la poêle. Grillez les desserts dans un premier temps à basse température puis quand elle gonfle, à moyenne température en secouant, obtenez la couleur rose des pâtes.

Mettez les dessert dans le sirop tiède préparé à l'avance.

Vous devez attendre que l'huile refroidis pour continuer à griller. Faites la même manipulation jusqu'à que la pâte finit.

Quand les desserts absorbent le sirop, vous pouvez servir.

N-B: Vous pouvez installer la poêle dans un bol rempli d'eau froide, pour que l'huile refroidi plus vite.