



Dolce alla Pompa

Tulumba Tatlısı



1,5 bicchieri d'acqua
500 gr. di margarina
1 cucchiaino di semollino
1/3 cucchiaino di sale
2 uova
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero polverato
2,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone
Per arrosimento;
1,5 bicchieri d'olio vegetale

- # Prima si prepara lo sciroppo. Si bolliscono insieme l'acqua e zucchero. Dopo un pò s'aggiunge succo di limone, si continua a bollire per un pò e poi si toglie dal fuoco.
- # Si mettono in un altro pentola margarina e l'acqua. Dopo bollita l'acqua e sciolto margarina il fuoco si trasforma a basso. Dopo qualche minuto si toglie dal fuoco.
- # L'impasto si cucina per 10 minuti con miscelare.
- # Dopo un pò si mette uova e poi si miscela. Poi si mette secondo uova e si miscela.
- # la miscelata preparata si mette nella pompa .
- # Dalla pompa si schiaccia nell'olio caldo gli impasti grandezza di 3 - 4 cm . Prima si cucinano sul fuoco bassato e poi sul fuoco medio s'arrossiscono con muoversi.
- # Poi i dolci si buttano nello sciroppo freddo.
- # Per arrossimento secondo pentola s'aspetta di freddare l'olio. Si ripete lo stesso operazione finchè finiscono tutto l'impasto.
- # Dopo che succhiato tutto lo sciroppo i dolci si servirsi.

Nota: Per freddarsi velocemente olio caldo si può mettersi su una pentola che pieno l'acqua fredda.