



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

TULUMBA TATLISI



1,5 Su bardağı su
50 Gr. margarin
2 Su bardağı un
1 Tatlı kaşığı irmik
1 ay kaşığı toz şeker
1/3 çay kaşığı tuz
2 Adet yumurta
şerbeti için;
2 Su bardağı toz şeker
2,5 Su bardağı su
Yarım limonun suyu
Kızartmak için;
1,5 Su bardağı sıvıyağ

- # Öncelikle şerbet hazırlanır. Su şekerle kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir, bir kaç dakika sonra ocaktan alınır.
- # Başka bir tencereye margarin ve su konur, su kaynayıp margarin eriyince, ocak çok kısık ateşe alınır, üzerine çabucak elenmiş un, irmik, şeker ve tuz katılır.
- # Hamur karıştırılarak 10 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
- # Hamur ılıyınca, birinci yumurta üzerine kırılır, yedirilerek karıştırılır, ikinci yumurta da kırılır o da yedirilerek karıştırılır.
- # Hazırlanan hamur krema pompasına ya da tulumba tatlısı pompasına konur.
- # Tulumba pompasından, tavada bulunan soğuk sıvıyağa 3 – 4 cm. uzunluğuunda tatlılar sıkılır, önce kısık ateşe, tatlılar biraz byynce de orta ateşe sallayarak kızartılır, pembe renk alması sağlanır.
- # Tatlılar önceden hazırlana ılık şerbete atılır.
- # İkinci tava tatlıyı kızartmak için yağın soğuması beklenir. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrar edilir.
- # Tatlılar şerbetini çekince servis yapılır.

Not: Kızartma yağının çabuk soğuması için, içi soğuk su dolu olan bir kaba, tava oturtulabilir.