



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

## TULUMBA TATLISI



1,5 Su bardađı su  
50 Gr. margarin  
2 Su bardađı un  
1 Tatlı kaşığı irmik  
1 ay kaşığı toz Őeker  
1/3 ay kaşığı tuz  
2 Adet yumurta  
Őerbeti İçin;  
2 Su bardađı toz Őeker  
2,5 Su bardađı su  
Yarım limonun suyu  
Kızartmak İçin;  
1,5 Su bardağı sıvıyağ

- # Öncelikle Őerbet hazırlanır. Su Őekerle kaynatılır, kıvam almaya baŐlayınca limon suyu eklenir, bir kaç dakika sonra ocaktan alınır.
- # BaŐka bir tencereye margarin ve su konur, su kaynayıp margarin eriyince, ocak çok kısık ateŐe alınır, üzerine çabucak elenmiŐ un, irmik, Őeker ve tuz katılır.
- # Hamur karıŐtırılarak 10 dakika piŐirilir, ocaktan alınır.
- # Hamur ılıyınca, birinci yumurta üzerine kırılır, yedirilerek karıŐtırılır, ikinci yumurta da kırılır o da yedirilerek karıŐtırılır.
- # Hazırlanan hamur krema pompasına ya da tulumba tatlısı pompasına konur.
- # Tulumba pompasından, tavada bulunan soğuk sıvıyağa 3 – 4 cm. uzunluğunda tatlılar sıkılır, önce kısık ateŐte, tatlılar biraz büyüyünce de orta ateŐte sallayarak kızartılır, pembe renk alması sağlanır.
- # Tatlılar önceden hazırlana ılık Őerbete atılır.
- # İkinci tava tatlıyı kızartmak için yağın soğuması beklenir. Hamur bitene kadar aynı iŐlem tekrar edilir.
- # Tatlılar Őerbetini çekince servis yapılır.

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