TULUMBA TATLISI

1,5 Su bardağı su
50 Gr. margarin
2 Su bardağı un
1 Tatlı kaşığı irmik
1 Çay kaşığı toz şeker
1/3 Çay kaşığı tuz
2 Adet yumurta
Şerbeti İçin;
2 Su bardağı toz şeker
2,5 Su bardağı su
Yarım limonun suyu
Kızartmak İçin;
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. uzunluğunda tatlılar sıkılır, önce kısık ateşte, tatlılar biraz büyüyünce de orta ateşte 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.