

Tulumba Tatlısı

Malzemeler

3 bardak su

100 gr. tereyagi

2,5 su bardagi un

3 yumurta

3 kasik irmik

1 kasik nisasta

1 tatli kasigi seker

tuz

Serbet Icin

4 bardak su

4,5 su bardagi seker

1 kasik limon suyu

Yapilisi

İlk olarak serbeti hazırlayalım. Bir tencereye suyumuzu ve sekeri koyuyor ve kaynatıyoruz. Seker eridikten sonra surup kıvamına gelinceye kadar kaynatıyoruz ve daha sonra ıçerisine 1 yemek kasigi limon suyu ekliyoruz. Sonra ocaktan alıp sogumasi icin bir kenara koyalım. Ayri bir tencereye suyu koyup icine tere yagini atalım ve su kaynamadan erimesi icin karıstıralım. Sonrasında unu ise azar azar ilave ederek sürekli karıstıralım ve sonra tuzu, sekeri ilave edip hamur oluncaya kadar karıstıralım. Bunu tencere icinde yapıyoruz. Hamuru yapıstirmedan kavuruyoruz ve ocaktan alıyoruz. Ocaktan aldıgımız tenceredeki hamurun sogumasi icin sürekli olarak karıstırın. Sogumaya baslayınca icine yumurta kirip karıstırın ve ardından nisasta ve irmigi ekleyip iyice hamur oluncaya kadar karıstırmaya devam edin. Hamur sıkma torbasi yoksa elinizde silindir sekli verebilirsiniz. Torbanin ucuna yildiz seklini takın ve hamurlara sekil verin. Bu cikan hamurlari ocaga koyup kızarttigimiz yagin icine atıp kızartıyoruz. Tum hepsini yaptıktan sonra soguk serbeti uzerine dokup 5 dakika bekletip geri cikartıyoruz. Servise hazır. İstege gore antep fistigi ile susleyebilirsiniz.