

Tulumba Tatlisi

Malzemeler

3 su b. su

100 gram tereyagi

2,5 su b. un

3 adet yumurta

2 yemek k. irmik

1 yemek k.nisasta ya da pirinc unu

1 tatli k. seker

1 tutam tuz

Serbeti icin:

4 su b. su

4,5 su b. seker

1 yemek k. limon suyu

2 su b. kizartma yagi

Yapilisi

Seker ve suyu tencereye koyun.

Seker eriyene kadar karistirarak kaynamaya birakin.

Surup kivamina gelmek uzereyken limon suyunu ilave edin ve ocaktan alin.

Su ve tereyagini celik tencereye alin, su kaynamadan once tereyaginini iyice erimesi icin karistirin.

Elenmis unu yavas yavas tencereye ilave edin ve karistirin. Tuzu ve sekeri ekleyerek tencereye yapismayan bir hamur elde edene kadar kavurun (Hafif ateste 8-10 dakika).

Tencereyi ocaktan alin, tahta kasikla surekli yayarak ve toplayarak hamurun kabuk baglamadan sogumasini saglayin. Iliyinca yumurtalari teker teker kirin. Irmik ve pirinc ununu (ya da nisastayi) ekleyerek puruzsuz bir hamur elde edene kadar tahta kasikla yada mikserle karistirin.

Hamurunuz kendini toplayinca,tirtilli baslik takilmis krema pompasina doldurun ve seritler halinde sikarak istediginiz buyuklukte parcalara bolun.

Kestiginiz tatlilari soguk yaga atin ve ocagi en kisikta acin, tatlilari yagda arada sallayarak kizartin.

Kizaran tatlilari hemen soguk suruba atin. 5-6 dk.sonra serbeti ceken tatlilari servis tabagina alin.Uzerini susleyin..

Not: Her kizartmadan sonra yagi bir sure sogutun, yoksa tulumba tatlinizin ici iyi kizarmaz.AFIYET OLSUN...