

Tulumba Tatlısı

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Zor

~410 kcal

Açılış 12/10

Kıyma yağda pişen hamurun soğuk şerbete buluştuğu çatlak tatlı.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı Un
- 2 su bardağı Su
- 3 adet Yumurta
- 3 su bardağı Sıyık yağ

Şerbet için

- 3 su bardağı Şeker
- 2.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Şeker, su ve limonu 15 dakika kaynatıp şerbeti tamamen soğutun.
2. Hamur için suyu kaynatıp unu tek seferde ekleyin.
3. Hamuru 4 dakika kısık ateşte eze eze pişirin.
4. Hamur 11 yavaş yavaş yumurtaları tek tek yedirin, kıvamı bozulmasın diye.
5. Hamuru soğuk yağa sıcak tava ateşte 12 dakika kızartın.
6. Sıcak tulumbarları soğuk şerbete alıp 5 dakika bekletin.

PÜF NOKTASI

Hamuru yağa soğukken sıcak yağ yavaş yavaş tulumbarları içten pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Şerbetini çektikten sonra servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta