



HIRAZIN  
MUTFAđI



## Tulumba Tatlısı



**Süre:** 45 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

### **Hamur İçin:**

- 2 su bardağı su
- 100 gr tereyağı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı sirke

### **Şerbet İçin:**

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

### **Kızartmak İçin:**

- 2 su bardağı sıvı yağ

---

## **Yapılışı:**

### **1. Şerbeti Hazırlama:**

- Şeker ve suyu kaynatın, kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
- Şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

### **2. Hamuru Hazırlama:**

- Tencereye su, tereyağı, toz şeker ve tuzu koyup kaynatın.
- Unu ekleyip **sürekli karıştırarak hamur toparlanana kadar pişirin.**



- Ocaktan alıp **ılık hale gelene kadar bekletin.**
- Yumurtaları tek tek ekleyip yođurun.
- Nişasta ve sirkeyi ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edin.

### 3. Tulumba Şekillendirme ve Kızartma:

- Hamuru yıldız uçlu bir sıkma torbasına alın.
- Sođuk sıvı yağa doğrudan hamuru sıkın ve makasla kesin.
- Orta ateşte kızartın ve altın rengi olana kadar çevirerek pişirin.

### 4. Şerbetleme ve Servis:

- Kızaran tatlıları sıcak olarak soğuk şerbete atın.
- 5 dakika beklettikten sonra çıkarıp servis tabağına alın.

>> **İpucu:** Daha çıtır bir tulumba için hamura **1 tatlı kaşığı irmik ekleyebilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfađı