KİRAZ'IN MUTFAĞI

Tulumba Tatlısı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme 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

Kiraz'ın Mutfağı

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 yoğurun.
- Nişasta ve sirkeyi ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edin.

3. Tulumba Şekillendirme ve Kızartma:

- Hamuru yıldız uçlu bir sıkma torbasına alın.
- Soğuk 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 Mutfağı