

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 sıvı yağ

Şerbet için

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

Yapılışı

1. Şerbeti 15 dakika kaynatıp soğutun.
2. Su ve unu pişirip hamuru soğutun, yumurtaları tek tek yedirin.
3. Hamuru yağda kızartırken soğuk şerbete alın.

PÜF NOKTASI

Hamuru yağda soğukken kızartın, yumurtaları içten pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Şerbetini çektikten sonra servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta