

## Tulumba Tatlisi

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Fritöse, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Zucker
500	ml	Wasser
		Halbe Zitrone
		Zucker und Wasser und Zitronensaft kochen, Schaum entfernen, 10 Minuten einkochen lassen, Abkühlen

### *TEIG*

---

4	Essl.	Butter
1	Teel.	Salz
200	Gramm	Mehl
250	ml	Wasser
2	Essl.	Kartoffelmehl
1-2	Essl.	Reismehl
6		Eier
		Viel Öl zum ausbacken

### Anleitung:

Butter schmelzen, Salz und Wasser dazu geben, Mehl dazu geben, wenn es kocht. Dann 10 Minuten bei kleinerer Hitze rühre, dann Kartoffel und Reismehl dazu geben, wieder aufkochen und noch einmal rühren. Abkühlen lassen. Wenn der Teig kalt ist, die Eier untermischen und 10 Minuten kneten. Öl erhitzen, den Teig in eine Spritztüte mit einem großen Spritzstern geben und in das heiße Öl spritzen in lauter kleinen Kuchen.

Umdrehen und nach 2-3 Minuten, wenn sie braun sind, herausnehmen. Das Fett mit Küchenrolle abtupfen und in das Zuckerwasser legen. Nach 5 Minuten herausnehmen - und essen.