Tulumbe (21)

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**vode
- **1/2 šoljice za kafu**ulja
- **1 prstohvat** soli
- **3 šolje od jogurta**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **5**jaja

Za sirup:

- **4 caše od jogurta**šecera
- **po potrebi**vode da ogrezne šecer

Priprema

Vodu, ulje i so prokuvajte. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo. Zatim prokuvanu vodu sipajte u brašno i mešajte dok se smesa lepo ne sjedini. Ostavite da se prohladi, da bude mlaka. Zatim u tu smesu stavljajte jedno po jedno jaje mešajuci mikserom. Kada se lepo sjedinilo stavite u špric i pravite tulumbe a zatim ih pecite u vrelom ulju. Za sirup šecer i vodu prokuvati da šecer ogrezne i ohladiti ga. Pecene tulumbe vaditi i odmah umakati u hladan sirup.

Savet