

# Tantule



5



1 timme

## Du behöver

- 3,5 su bardağı un
- 2 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu
- 5 su bardağı süt
- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı ayçiçek yağı
- 5 su bardağı toz şeker
- 8 su bardağı su

## Om rätten

Tantule Osmanlı İmparatorluğu döneminden kalma çok eski bir tatlıdır ve kültürümüzde miras kalmıştır. Bu tatlı, genellikle daha basit etkinlikler için hazırlanır; örneğin, bir şeyler kutlamak için veya beklenmedik misafirler geldiğinde onlara yemek ikram etmek için yapılır. Önce Tantule'yi pişirir ve şekerli suyu çekmesini sağlarız, ardından yemeği yapmaya devam ederiz. Bu tatlı, gelecekteki nesillerimiz için çok değerli bir kültürel mirastır. Gençlerin bu tatlıyı beğenmesi ise sevindiricidir.



## Gör sã hãr

Sütü ve yağı kaynatın, ardından kaynar karışıma un ve irmiği ekleyin, sürekli karıştırarak. Karışım pürüzsüz bir hamur haline geldiğinde tencereyi ocaktan alın ve hamurun soğumasını bekleyin. Hamur yeterince soğuduğunda, kabartma tozunu ve yumurtaları ekleyin, hamuru iyice yoğurun. Hamurdan on beş top şekli oluşturun ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 225 derecede 15 dakika pişirin, ardından ısıyı 150 dereceye düşürün ve 10 dakika daha pişirin.

Bu arada, 8 su bardağı su ve 5 su bardağı toz şekeri karıştırarak şekerli suyu kaynatın. Yaklaşık 30 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın. Şekerli suyu sıcak Tantule'lerin üzerine dökün ve tatlıların sıvıyı çekmesini bekleyin.

Afiyet olsun!