



Macedonië

Tulumba

Siroopkoekjes

30 gr. boter
3 dl. water
230 gr. bloem
4 eieren
1 snuf zout
olie om te frituren

voor de siroop:

3 dl. water
350 gr. suiker
het sap van een halve citroen

Laat de boter smelten in een pan. Doe het water erbij en breng het aan de kook. Haal de pan van het vuur, meng er de bloem en een snuf zout onder en laat het goedje helemaal afkoelen. Dan meng je de eieren erdoor, één voor één, en zet je het een uurtje opzij.

Ondertussen maak je de siroop. Water, suiker en citroensap doe je in een pannetje en breng je aan de kook. Laat het een kwartiertje heel zachtjes koken. Dan zet je het vuur uit en laat je het afkoelen.

Nu maken we de tulumba. Verhit de frituurolie tot 180°C. Het deeg doe je in een spuitzak met een gekartelde spuitmond met een diameter van ongeveer 2½ cm. Pers de deegmassa erdoor en snij het steeds af op 5 a 6 cm.. Die stukjes deeg gaan in de kokende olie tot ze mooi goudbruin kleuren. Haal ze uit het vet en laat ze even uitlekken op keukenpapier. Dan gaan ze in de koude siroop. Laat de tulumba zeker een kwartiertje badderen. Dan mogen ze aan tafel.