LALANGA

3 Adet yumurta
3 Su bardağı un
2,5 Su bardağı su
1 Çay kaşığı karbonat
1 Çay kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağ
Şerbeti İçin;
2 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbet hazırlanır. Bir tencereye toz şeker konur, biraz kaynayınca, limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.
Çukur bir karıştırma kabına yumurtalar kırılır, üzerine elenmiş un, ılık su, tuz ve karbonat eklenir. Mümkünse mikserle, yoksa çırpıcı ile pürüzsüz boza kıvamında bir hamur elde edilir.
Kabın ağzı kapatılır en az 1 saat ılık bir ortamda dinlendirilir.
Tavaya kızartma yağı konur, orta ateşte yağ kızdırılır. Dinlenen lalanga hamurundan bir kahve fincanı doldurulur, yağın üzerine fincandan parça parça dökülür. (1 lalanga yarım fincan hamurdan oluşur.) Hamur yağda yayılır.
İki yüzü de kızarınca soğuk şerbete atılır. Şerbette 5 – 6 dakika durduktan sonra servis tabağına alınır.
Biraz soğuduktan sonra, üzeri dövülmüş fındık ya da cevizle süslenir, servise sunulur.

Not: Lalanga, Osmanlı mutfağından bu güne gelen bir şerbetli tatlıdır.