



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LALANGA



3 Adet yumurta
3 Su bardađı un
2,5 Su bardađı su
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağ
erbeti için;
2 Su bardađı toz Őeker
2 Su bardađı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu

- # Öncelikle Őerbet hazırlanır. Bir tencereye toz Őeker konur, biraz kaynayınca, limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.
- # Çukur bir karıŐtırma kabına yumurtalar kırılır, üzerine elenmiŐ un, ılık su, tuz ve karbonat eklenir. Mümkünse mikserle, yoksa ırpıcı ile pürüzsüz boza kıvamında bir hamur elde edilir.
- # Kabin ağzı kapatılır en az 1 saat ılık bir ortamda dinlendirilir.
- # Tavaya kızartma yağı konur, orta ateŐte yağ kızdırılır. Dinlenen lalanga hamurundan bir kahve fincanı doldurulur, yağın üzerine fincandan parça parça dökülür. (1 lalanga yarım fincan hamurdan oluŐur.) Hamur yağda yayılır.
- # İki yüzü de kızarınca soğuk Őerbete atılır. Őerbette 5 – 6 dakika durduktan sonra servis tabağına alınır.
- # Biraz soğuduktan sonra, üzeri dövülmüŐ fındık ya da cevizle süslenir, servise sunulur.

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