



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

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.
- # Kabin 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.