Lalanqa

Lalanga

3 Ədəd yumurta
2 Stəkan un
2,5 Stəkan su
1 Çay qaşığı karbonat
1 Çay qaşığı duz
Qızardmaq üçün duru yağ
Şərbəti üçün:
2 Stəkan şəkər
2 Stəkan su
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu

Əvvəlcə şərbət hazırlarnar. Bir qazana şəkər və su qoyular, bir az qaynayımnca, limon suyu əlavə olunar, 5 dəqiqə daha qaynadılar.
Çuxur bir qarışdırma qabına yumurtalar qırılar, üzərinə ələnmmiş un, ilıq su, duz və karbonat əlavə olunar, mümkünsə miserlə, yox isə çırpıcı ilə hamar boza qıvamılnda bir xəmir əldə edilər.
Qabın ağzı bağlanar ən az 1 saat dinləndirilər.
Tavaya qızarma yağ qoyular, orta atəşə yağ qızardılar. Dinlənən lalanqa xəmirindən bir qəhvə fincanı doldurular, yağın üzərinə fincandan parça parça tökülər. (1 lalanqa yarım fincan xəmirdən ibarət olar.). Xəmir yağda yayılar.
Iki üzü də qızarınca soyuq şərbətə atılar. Şərbəttə 5-6 dəqiqə durduqdan sonra xidmət boşqabına alınar.
Bir az soyuduqdan sonra, üzəri döyülmüş fındıq ya da qozla bəzədilər, xidmət edilər.

Not: Lalanqa, osmanlı mətbəxindən bu günə gələn şərbətli şiriniyyatdır.