



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Lalanga

Lalanga



3 uova
3 bicchieri di farina
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di sale
Olio per friggere
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero polverato
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo. In una ciotola si mettono lo zucchero polverato e 2 bicchieri d'acqua. Dopo bollito un pò si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per un pò e si toglie dal fuoco e si lascia raffreddare.
Le uova si rompono in una ciotola da impastare. Sopra si aggiungono la farina setacciata, sale, l'acqua fresca, e carbonato. Se disponibile con miscelatore oppure con le mani si avrà un impasto perfetto omogeneo.
Poi si coperta il coperchio della ciotola e si lascia riposare per 1 ora.
Nella padella si mette olio di frittura. Sul fuoco medio si riscalda olio. Poi si riempisce una tazzina di caffè dalla miscelata di lalanga. Sopra dell'olio caldo lalanga si svuota pezzo per pezzo. (1 lalanga diventa da mezza tazzina di caffè) L'impasto si aalarga nell'olio.
Dopo aver arrossito tutte due parti si mettono dentro lo sciroppo freddo. Dopo rimasti per 5 - 6 minuti dentro sciroppo si prendono nel panno da servire.
Dopo aver freddato per un po sopra si può figurare con nocciole o noce pestato.

Nota: Lalanga è una ricetta dei dolci dalla cucina di Ottomano è derivata fino ad oggi.