



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Лаланга

Lalanga



3 яйца  
3 стакана муки  
2,5 стакана воды  
0,5 чайной ложки карбоната натрия  
0,5 чайной ложки соли  
растительное масло для жарения  
Для сиропа:  
2 стакана сахарного песка  
2 стакана воды  
1 чайная ложка лимонного сока

- # Сначала из воды и сахарного песка приготовить сироп. Доведя до кипения добавить лимонный сок. Через 5 минут снять с огня и оставить остывать.
- # В глубокую миску разбить яйца, насыпать просеянную муку, добавить теплую воду, соль и карбонат. По возможности перемешать миксером или взбить до однородного густого состояния.
- # Закрывать емкость крышкой и оставить в теплом месте на 1 час.
- # На среднем огне раскалить в сковороде растительное масло. Наполнить чашку для турецкого кофе тестом. Выкладывать по частям тесто на раскаленную сковородку. (1 лаланга готовится из половины чашки для турецкого кофе). Тесто должно расплыться в масле.
- # Поджарить каждую лалангу с двух сторон и опустить в приготовленный остывший сироп на 5-6 минут. Вынуть из сиропа и разложить на сервировочной тарелке.
- # Дать остынуть. Посыпать сверху толченым фундуком или грецким орехом.

Lalanga- сладость, дошедшая до наших дней с кухни Османской Империи.