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.
Закрыть емкость крышкой и оставить в теплом месте на 1 час.
На среднем огне раскалить в сковордке 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 сервисной тарелке.
Дать остынуть. Посыпать сверху толченым фундуком или грецким орехом.

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