İTALYAN LALANGASI

Kullanılacak malzeme:
8 yumurta,
5 çorba kaşığı pudra şekeri,
50 gram tereyağı,
1/2 bardak kaysı marmelâtı.

Yapımı: Marmelâtı çukur, porselen bir kaba koyarak iyice sıvı bir kıvama gelmesi için çatalla çırpar gibi karıştırın. Beri yanda bir porselen kabın içine yumurtaları kırın ve yumurta teliyle karıştırın. Tamamiyle karışmadan önce pudra şekerini elekten geçirerek içine katın, sonra iyice çırparak şekeri yumurtada eritin. Mümkün olduğu kadar kalın cinsten bir tavaya ceviz büyüklüğünde tereyağını koyarak ateşin üstüne oturtun (Yağın, tasayı yağlayacak kadar olması lâzımdır, ayrıca kalın cins tavalarda omlet ve lalanga daha iyi pişer) Yağ ısınınca çırpılmış olan şekerli yumurtadan bir - birbuçuk kaşık kadarını tavaya dökün. Ateş hafif olmalıdır.
Tavayı hafifçe sallayarak lalanganın bir yanını kızartın. Sonra öbür yanını çevirin. Gene tavayı sallayarak kızartın. Her iki yanı da kızardıktan sonra tavayı kaydırarak lalangayı servis tabağına alın. Ortasına marmelât sürerek iki - üç kere yuvarlayıp katlayın.
Kâsede kalan şekerli yumurtayı aynı şekilde ve birkaç partide kızartıp marmelâtlayın ve sırayla servis tabağına dizin, istenildiği takdirde lalangalar aynı biçimde pişirilir, tabağa alınır, yuvarlayıp katlanır marmelât üstlerine dökülür. Lalangaların servis tabağına yerleştirilmesi sona erince masaya götürün.
Lalangaların daha süslü olmalarını isterseniz üstlerine toz şekeri serpin bir demir parçasını ateşte kızdırarak lalangaların üstüne birer santim arayla çizgiler çekin. Sonra da şeftali dilimleri ve vişneyle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12465 • adı:İTALYAN LALANGASI • gönderen:DARI • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:10