



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LALANGA

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı ılık su
Alabildiği kadar un
Kızartma yağı

Yaş maya, su ve toz şeker yoğurma kabında eritilir, üzerine sıvıyağ, tuz, akıcı bir hamur olana kadar elenmiş un konur, iyice çırpılır. Küçük derin tavaya yağ konur, kızınca cıvık hamura küçük bir kepçeyle ya da kahve fincanıyla batırarak hamur alınır, yağa dökülür, yağın yüzeyinde çay tabağı gibi yayılması gerekir, iki yüzü pembe renkte kızartılır, kağıt havluya alınır, lalanga şerbete atılıp tatlı olarak tüketileceği gibi, kahvaltılık malzeme eşliğinde şerbetiz olarak da yenebilir.

[ML® Lalanga için tıklayın](#)