LALANGA

Nilgün Tatlı

5 yumurta
1,5 çorba kaşığı un (suda biraz açılmış)
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
İçi için:
3 çorba kaşığı kaymak
Süslemek için
Toz çam fıstığı

Yumurtayı çırpın, içine tuzu, pudra şekerini ve açtığınız unu çırparak akıtın, daha sonra yağladığınız bir teflon tavaya 1 kepçe kadar döküp arkalı önlü kızartın. Sonra tavadan alıp içine kaymağı, reçeli sürüp sarın, üzerine de biraz daha reçel suyu gezdirin, çamfıstığı döküp servis yapın.

Not: 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar Sarayda ve İstanbulların mutfağında yumurtanın girmediği tatlı veya yemek çok azdır. Eski Bizanslıların ?lalagia? adını verdiği basit bir yumurtalı hamur işi olan bu tatlıyı, Bizans zenginleri bala batırarak yermiş. Saray mutfağında "lalanga" olarak adlandırılan bu tatlının en çok peynirlisi ve ballısı yenmiştir.
Kaygan hamurla yapılmasından dolayı bu adı aldığı bilinen kayganalar, hem tatlı malzemeler (bal, pekmez, kaymak, ceviz, şurup, komposto, şeker) konarak tatlı, hem de tuzlu malzemeler (peynir, kıyma, ot kavurması, sebze kavurması, tarhana, patates, tavuk, balık) konarak tuzlu yemek yerine yenmiştir. Yabancılar da krep olarak kendi mutfaklarına bu lezzeti almışlardır.