



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LALANGA

5 yumurta
150 gr. tulum peyniri
Fındık büyüklüğünde yaş maya
Alabildiği kadar un

- 1- Peynir rendelenir. Blender veya robota rendelenmiş peynir, 1 çay bardağı süt veya su konup çırpılır.
- 2- Bir kaba yumurtalar konup, mikserde iyice çırpılır. Ilık suda eritilmiş maya, peynir koyup karıştırılır. Çırparken azar azar un ilave edilir. Koyu kek kıvamına gelince mayalandırmaya bırakılır.
- 3- Yarım saat sonra kızgın yağa kaşık kaşık koyup kızartılır. İki tarafı da kızannca servis tabağına kevgirle çıkarılır.
- 4- Üzerine 4-5 kaşık bal veya şeker serpilir.