



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LALANGA

2 su bardağı  
3 adet Keskinöğlü yumurta  
2 su bardağı un  
Yarım paket maya  
200 g tulum peyniri (ezilerek ufalanmış)  
Ravika riviera zeytinyağı  
1 çay bardağı toz şeker ya da pudra şeker

Bir kaba su koyup, yumurtaları kırın ve suyla çirpin. Unu da katarak koyu kıvamlı sulu bir hamur elde edinceye kadar çırpmayı sürdürün. Mayayı ılık su ile sulandırın. Hazırladığınız hamurun içine ezilmiş tulum peynirini ve sulanmış mayayı katıp hamura iyice yedirin. Kabın üzerine temiz bir bez örterek, yaklaşık bir saat hamuru kabarmaya bırakın. Tavada Ravika riviera zeytinyağını kızdırın. Ya kızarıncaya sulu hamurdan küçük bir kepece alıp tavaya dökün ve her iki yanını altın sarısı rengi alıncaya kadar kızartın. Bu işleme hamur bitinceye kadar devam edin. Kızaran lalangaları servis tabağına aktarın, üzerine toz şeker ya da pudra şeker serpererek servis edin.

