



LALANGA

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1,5 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 çay bardağı kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Çeyrek su bardağından biraz fazla sıvı yağ

Yumurtaları derin bir kabın içine kırıp güzelce çırpın.
Daha sonra yoğurt ve sütü de kabın içine ilave edip karıştırın.
Kaşar peynirini ve unu da ilave edip tekrar karıştırın.
Kek kıvamına benzeyen bir harç elde edeceksiniz.
Yağı bir tavanın içine aktarıp kızdırın.
Daha sonra hazırladığınız karışımı bir kaşık kullanarak veya elinizle şekillendirerek bezeler halinde alıp kızdırdığınız yağda kızartın.
Kızartma işlemini arkalı önlü olmak üzere bütün hamur bitene kadar devam ettirin.
Lalangerarın fazla yağını süzdürerek hemen servis edebilirsiniz.

