



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LALANGA

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı kaşar rendesi
- 1 su bardağı un

Derin bir kap içerisine yumurtayı kırın.

Üzerine sütü ve tuzu ekleyip çırpın.

Karışıma unu azar azar ilave ederek bir yandan da çırpıma devam edin.

Hamurunuz pürüzsüz bir kıvam aldığı anda rendelediğiniz taze kaşarları kaba ilave edin ve karıştırın.

Tavaya biraz sıvı yağ koyup kızdırın.

Hamurdan bir kaşık alıp tavaya atın.

Hamuru arkalı önlü pişirin ve piştikten sonra havlu kağıt serili servis tabağına dizin.

