



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LALANGA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı kaşar peyniri  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
Pişirmek için:  
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Yumurtaları bir kaseye alıp çırpın.  
Üzerine tuz ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin.  
Unu da ekleyip tekrar çırpın.  
Son olarak kaşar peynirini de ekleyin ve karıştırın.  
Bir tavaya bir miktar sıvı yağ ekleyin.  
Yağ kızınca hamurdan bir kaşık kadar tavaya dökün.  
Arkalı önlü pişirin.  
Tüm hamur bitene kadar aynı işlemi yapın.  
Servis tabağınıza aldığınız lalangaları sıcak servis edin.

