



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LALANGA

Üç yumurtayı tahta kaşıkla iyice çalkalayınız. İçine 500 gram un, 10 gram tuz koyunuz. Koyu bozadan daha koyu kıvama gelinceye dek azar azar su koyarak iyice karıştırınız. Yarım kahve kaşığı karbonat, yarım kaşık krem tartar serpip, çalkalayınız. Tavada tereyağını kızdırıp kuşhaneye dökünüz. Tavayı soğuk sudan geçiriniz, kaşıkla hamurdan alıp alıp içine dökerek kuvvetli ateşe sürünüz. Yapışmaması için sallayıp oynatınız. Kızarmaya başlayınca kuşhanedeki kızgın yağı birdenbire üzerine döküp kepçe ile karıştırınız. Kabarınca kevgire alınız, iyice süzünüz, üstüne kestirilmiş şeker gezdiriniz.

© lezzetler.com tarif no:54206 • adı:Lalanga • gönderen:dünya tatlısı • indirme tarihi:31.03.2025 - 09:43