



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LALANGA

500 gram (un)
500 gram şeker (şerbet için)
1 kahve kaşığı karbonat
1/2 kahve kaşığı creme de tartre
4 adet yumurta
10 gram tuz

Evvelâ, yumurtaları kuvvetli çalkalamalı. Tuzunu atmalı. Bunları, un ile beraber, bir tencereye koyarak üzerine azar azar su akıtarak, devamlı karıştırma neticesinde, koyu hamur mayii haline getirmelidir. Sonra, karbonatı ve krem tartreyi de katmak ve karıştırmaktan usanmamaktır. Tereyağını veya zeytinyağını, tavada kızdırmalı ve tencereden birer kaşık sulu hamurdan alıp, tavaya boşaltarak kızartmalı ve her kızarmış lalanganın yağını su salıncaya kadar devam ettikten sonra, şerbeti de üzerlerine gezdirmelidir.