



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LALANGA

2 kahve fincanı un
3/4 kahve fincanı su
3/4 kahve fincanı limon suyu
1 çorba kaşığı gazoz
1 yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
biraz tuz.
ŞURUBU İÇİN:
1,5 bardak toz şeker
1 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şekeri, suyu, limon suyunu tencereye koyun. Orta halli ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırıp sonra kendi halinde kaynamaya bırakın, koyuca bir şurup olsun.

Ayrıca bir kaba unu, yumurtayı, iki tutam tuzu, zeytinyağını, limon suyunu, gazozu koyun. Çatalla çırparak karıştırıp karıştırıp bunları birbirine iyice halledin. Sonra azar azar suyu da katın, gene karıştırın. Düz bir tavaya 1 bardak zeytinyağı koyun, kızınca bunu bir başka kaba süzerek alın. Tavayı yeniden ateşe oturtun. Bulamaç halinde koyu boza kıvamına gelmiş olan lâlanga hamurundan kaşık kaşık alıp, yağsız tavaya ufak yuvarlaklar dökün. Sonra, öteki kaba boşalttığınız kızgın yağdan kaşıkla alıp bu dökülen yuvarlak hamurların arasından tavaya koyun. Tavayı hafifçe sallıyarak hamurları kabartıp önce bir yanını, sonra öbür yanını çevirerek kızartın. Kızaran hamurları delikli kepçeyle süzerek tavadan çıkarıp tabağa alın. Sofraya getireceğiniz zaman üstüne soğuk şurubu dökün.