



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LALANGA TATLISI

3 adet yumurta
3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı su
6-7 yemek kaşığı tepeleme un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
1.5 bardak sıvıyağ (Kızartmak için)
Şurubu:
3 bardak tozşeker
2 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yumurtaları bir kaba kırın; yoğurt ve su ekleyin. Unu azar azar dökün, karbonat ve limon suyu koyup karıştırın. Derince bir kaptaki yağın kızdırın. Koyu bir bulamaç halindeki hamurdan birer kaşık alıp yağın içine bırakın. Tavayı sallayarak, arada bir üzerine kaşıkla yağ dökerek, her iki yüzünün kızarmasını sağlayın. Açık pembe renkte kızarıp kabaran hamurları süzgece çıkartın. Şeker, su ve limon suyu ekleyerek hazırladığınız orta koyuluktaki şurubu soğutun. Pişen hamurları bekletmeden azar azar içine atın. Şurubu çekip ağırlaşan tatlıları servis tabağına alın. Üzerlerine kıyılmış ceviz, fındık veya hindistancevizi ekip servis yapın.
