



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LALANGA

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Lalenk, Lalir, gıda dahi derler. Birkaç nevi yapılır. Lâkin hepsinden iyisi evvelâ usulü gereğince derince bir kaba kâfi miktarda su koyup, içine (5-6) yumurta kırıp çalkalanır. Ondan sonra has undan az az koyup tekrar kuvvetlice çalkalayıp, iyice özlendikten sonra, bir-iki tutamak tulum peyniri ve azca ekşi hamur mayası koyup, karıştırdıktan sonra, üzerini kapayıp bir saat bekletilir. Ondan sonra, bir tavaya sade yağı koyup, iyice erittikten sonra, gereği kadar yağ kızarıncaya, sonra o hamurdan büyükçe kaşık alıp, tava doluncaya kadar koyulur. Daha sonra iki tarafı kızardıktan sonra, kevgir kepçe ile yağdan çıkarıp bir münasip tepsiye konulur. Üzerine şeker yahut bal ilâve edilir. Servis yapılır.

Not: Yağı iyice süzöldükten sonra başka kaba alınmalıdır. Tepsiye alınıp, üzerine şeker dökölüp, daha sıcakken, üzerini kapatıp, hafif ateş üzerinde tutulursa, şeker hamuru iyice içmiş olur ve bu da gayet nefis olur). Şu şartla ki, bal ve şeker katılmasında miktarı konulunca hissedilir hissedilmez yeterli miktardır. Ölçüyü aşmamalıdır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.06.2024