



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LALANGA (ŞERBETLİ)

2 kahve fincanı un
1 yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3/4 kahve fincanı limon suyu
3/4 kahve fincanı su
1 çorba kaşığı gazoz
1/2 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu için:
1+1/4 toz şekeri
1 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapımı:

Bir tencereye toz şekerini, suyu ve limonu koyarak kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Şeker eriyinceye kadar şerbeti karıştırmalı. Sonra koyu bir kıvama gelinceye kadar yani on dakika kadar kaynat-malı. Şerbet koyu bir kıvama gelince tencereyi ateşten indirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Büyükçe bir porselen kâseye elekten geçirilmiş unu boşaltmalı. Bunun üstüne önce tuzu serpmeli. Sonra yumurtayı kırmalı. Zeytinyağını da boşaltınca bir çatalla karıştırmaya başlamalı ve limon suyuyla gazozu katmalı. Çatalı çabuk çabuk vurarak karışımı birbirine iyice yedirmeli. Epey koyulaşmış olacak karışıma 3/4 kah. ve fincanı su kattıktan sonra hamuru iyice karıştırarak boza kıvamına getirmeli. Düz altlı bir tavaya bir bardak rafine zeytinyağını koyup kızdırmalı. Sonra bu kızgın yağı hafif ateş üstündeki bir başka kaba boşaltmalı ve yağa bulanmış olarak kalan tavayı tekrar ateşe oturtur oturtmaz boza kıvamındaki lalanga hamurundan kaşık kaşık alarak bardak altı genişliğinde yuvarlaklar dökmeli. Sonra içinde hamurlar bulunan bu tavaya az önce kızdırılmış olan zeytinyağını kepçe kepçe alarak hamurların arasındaki boşluklara dökmeli.

Tavayı hafifçe sallayarak hamurların kabarmasını ve bir yanlarının kızarmasını temin etmeli.

Bir yüzü kızaran hamurları bir kevgirle alıp alt-üst etmeli. Böylece öbür yüzleri de kızaracak lalangaları gene kevgirle alıp geniş bir servis tabağına yerleştirmeli. Lalanga hamurunun tamamı 3 - 4 defada kızartıldıktan sonra lalangaların üstüne şerbetini dökmeli ve isteğe uygun olarak sıcak sıcak veya soğutulduktan sonra servis yapılmalı.

Not: Genellikle lalanga sıcak olarak yenir Anadolu'nun bazı bölgelerinde de lalangayı şerbet dökmeyip üstüne birer kaşık marmelat veya reçel sürüp yemektedirler. Hattâ pudra şekeri dökenler dahi vardır.

[ML® Lalanga için tıklayın](#)