



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LALANGI (KIBRIS)

İçindekiler:

Çeyrek av Tavşanı
3 Su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kimyon
alabildiği kadar tavşan suyu

Hazırlanışı:

Tavşan güzelce haşlanıp kemiğinden ayrılır. Kemiğinden ayrılan tavşan eti tiftiklenerek, yine tavşan suyunda hazırlanmış olan mayalı hamurun içine katılır. Bu safhadan sonra tuz, karabiber ve kimyonda bu harca ilave edilerek güzelce yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Mayalanmanın ardından, lokma tatlısından biraz daha büyük olmak üzere, başparmak ve işaret parmağı arasından sıkılan cıvık hamur çorba kaşığıyla kesilerek, iyice kızarmış olan yağın içerisine bırakılır. ve alt, üst edilerek pişirilir. Lalangılar pişirildikten sonra kevgir aracılığıyla servis tabağına alınır ve arzuya göre sıcak veya soğuk olarak ikram edilir.

Not: Kıbrıs'ın geleneksel yemeği olan Lalangı, Bu lezzeti sofranızda ister sıcak ister soğuk olarak sunabilirsiniz.