



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİNGA TATLISI (BİLECİK)

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı süt
5 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı un
2 su bardağı ceviz içi
2 su bardağı üzüm pekmezi
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek yağı
2 çay bardağı toz şeker

Aynen krep gibi; un, süt, yumurta, kabartma tozu ve şekerle hamuru hazırlayın. Teflon tavayı yağlayın. Hamuru dökün ve iki tarafını da kızartıp arasına ceviz sarın. Üzerine pekmez döküp servis edin.

Not: Linga Tatlısı, Bilecik yöresine ait bir lezzettir. Çok pratik olan bu tatlıyı yaptıktan hemen sonra sıcak sıcak yemenizi tavsiye ediyoruz.

