

# Lalanga

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Trakya usulü lalanga, ince akşam hamurunun tavada kısık ateşte pişirilip peynir ve bal ile kahvaltıda sade bir ev işidir.

## Malzemeler

- 200 gr Un
- 150 gr Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Lalanga için kullanılacakları hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Lalanga için tavayı ateşte 2 dakika ısıtıp üzerine yağlayın.
3. Un, yoğurt, yumurta ve tuzu pürüzsüz olana kadar çırpın.
4. Hamuru 5 dakika dinlendirin, lalanga-trakya-usulu akşam için.
5. Tereyağı tavada ince parçalar halinde toplam 8 dakika pişirin.
6. Lalanga kavrulunca servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

### PÜF NOKTASI

Hamuru 5 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz peynir ve bal ile birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta