LALANGA

Malzemeler ;

2 bardak Un

3 adet Yumurta

Su

1 tutam Tuz

1 bardak Sivi Yağ

ŞURUBU İÇİN

3 su bardağı Şeker

1 tatlı kaşığı Limon Suyu

1,5 su bardağı Su  
  
Yapılışı:  
  
Un, 3 yumurta, tuz ve yeteri kadar su ile lokma hamurundan daha sulu, boza kıvamında bir hamur yapılır. Hamur iyice çırpılır ve 30 dakika kadar ağzı kapatılarak bekletilir.

Bu arada şeker ve su bir tencerede karıştırılarak kaynatılır. Üstüne limon suyu da ilave edilerek şerbet hazırlanmış olur.

Tavada ayçiçek yağında, hamur kaşık kaşık dökülerek her iki tarafı sırasıyla kızartılır.

Yağı süzülür ve hazırlanmış şerbetin içine atılır.

Servis yapılırken üstüne ceviz içi ve kaymak konabilir.