



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ WAFFLE

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

8 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
Yarım su bardağından biraz fazla şeker
2 çorba kaşığı vanilya
3 yumurta
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Oda sıcaklığında tereyağı, waffle tava için
Toz şeker, üzerine serpmek için
Çilekli sos için :
400 gr. çilek, 47'e bölünmüş
2 çorba kaşığı kurutulmuş Hindistan cevizi
Şeker, tatlandırmak için

Çilekleri derin bir kaseye alın ve Hindistan cevizi ile karıştırın. Tatlandırmak için şeker ilave edin. Waffle için, tereyağını şeker ile karıştırıp krema haline getirin ve vanilya ekleyin. Yumuşak bir kıvam elde etmek için yumurtaları teker teker ekleyip her eklemekten sonra iyice karıştırın. Unu ve kabartma tozunu ekleyip akıcı bir kıvam elde edene kadar karıştırmaya devam edin. Waffle tavanızı çok az tereyağı ile yağlayın, tam ortasına (küçük bir kepçe kadar) karışımdan dökün ve altın rengi olana kadar pişirin. Üzerine şeker serpin. Ardından çileklerle servis edin.

