



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AHUDUDULU WAFFLE

Waffle için:

2 Su Bardağı un

1/3 Su Bardağı kakao

1/2 Su Bardağı esmer şeker

2 Çay Kaşığı kabartma tozu

1 Çay Kaşığı karbonat

1 Çay Kaşığı tuz

3 Adet yumurta 2 1 (ayrı)

1/2 Su Bardağı zeytinyağı

1 Çay Kaşığı sıvı vanilya

1 Kase kırılmış bitter pasta çikolata

Yeteri Kadar Yağlamak için sıvıyağ

Mascarpone kreması için:

1 Su Bardağı oda sıcaklığında mascarpone peyniri

4 Çorba Kaşığı pudra şekeri

3/4 Su Bardağı sıvı krema, oda sıcaklığında

1 Çay Kaşığı sıvı vanilya

Buttermilk için:

2 Su Bardağı tam yağlı taze süt pastörize olmayan

2 Çorba Kaşığı limon

Süslemek için

2 Su Bardağı ahududu

Önce buttermilk' i hazırlayalım. Bunun için 2 su bardağı tam yağlı taze sütü, 2 yemek kaşığı limonla karıştıralım. Biraz bekledikten sonra sütün bozulacak. İşte buttermilk'iniz hazır! Ya da hazır olarak büyük süpermarketlerde bulabilirsiniz.

Waffle' ı yapmak için, geniş bir kaptan un, kakao, kabartma tozu, kahverengi şeker, karbonat ve tuzu çırpalım.

Yumurta sarılarını aklarından ayırıp, geniş bir kaba aktaralım. İçine buttermilk, sıvı vanilya ve zeytinyağını

ekleyip, 2-3 dakika daha çırpalım. Islak malzemeleri, ayrı bir kaptan karıştırdığımız kuru malzemelerin içine

döküp, mikserle iyice çırpalım. Son olarak yumurta aklarını ekleyip, iyice pürüzsüz hale gelene kadar çırpmaya devam edelim.

Waffle makinesini veya tost makinesini, yoksa da teflon tavayı ısıtalım. İçine çok az sıvıyağ döküp, waffle hamurundan kepçe kepçe olarak pişirelim. İşlemi malzeme bitene kadar tekrarlayalım.

Mascarpone kreması için, bütün malzemeleri krema haline gelene kadar çırpalım. Malzemelerin hepsinin oda sıcaklığında olmasına özen gösterelim. Aksi halde krema kesilebilir.

Son olarak her bir waffle' ın üzerine mascarpone kreması sürüp, üst üste dizerek pasta görünümünü verelim. En üstüne ahududuları dizip, üzerine hafifçe pudra şekeri serpiştirip, bekletmeden servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:112172 • adı:Ahududulu Waffle • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:24