



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU WAFFLE

<http://www.verita.com.tr>

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı süt
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
Bir tutam tuz
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sos için;
200 g Verita Ahududu
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Yumurtanın akını sarısından ayırın. Yumurta sarılarını şeker ile köpürene kadar mikserle çırpın. Süt, yağ, vanilya, un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Koyu kıvamlı bir hamur için gerekirse un ilavesi yapın. Yumurta aklarına tuz ekleyip mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Bunu diğer karışıma azar azar ekleyip karıştırın. Karışımdan kepçe ile alıp waffle makinesine dökün ve kızarıncaya kadar pişirin. Ahududuyu blenderdan geçirerek püre haline getirin. Sos tenceresine aktarın ve şeker ekleyerek orta ateşte 10-15 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Waffeleri servis tabağına alın. Arasına ahududu sosu sürün.

