



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYIÇIKLI WAFFLE

- 2 tane yumurta
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağından biraz fazla süt
- Çeyrek su bardağı eritilmiş margarin
- 1 kase kakaolu fındık kreması
- 1 tene Çilek
- 1 tene muz
- 1 tene kivi
- 1 avuç badem
- 1 avuç damla çikolata
- 1 avuç Ceviz

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Yumurta akını vanilyanın yarısıyla mikserle köpürene kadar çırpın. Yumurta sarılarıyla toz şeker de ayrı bir kaptaki çırpın.

Köpürttüğünüz yumurta akı vanilya karışımının üstüne süt, margarin, kabartma tozu, kalan vanilya ve tuzu ekleyip karıştırın. Karıştırmaya devam ederken bir yandan da yavaş yavaş unu dökün.

Son olarak çırdığımız yumurta sarısı ve şeker karışımını da ekleyip karıştırın.

Waffle makinesi ya da tost makinesi veya teflon tavada birer kepçe dökerek 5-6 dakika pişirin. Ben waffle makinesi yerine ayıcık şeklinde omlet tavası kullandım isteğe göre değişebilir.

Üzerine kakaolu fındık kreması sürün. Dilediğiniz meyve ve kuru yemişlerle süsleyin.

