



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI WAFFLE

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

Üst malzeme:

500 g ayıklanmış balkabağı

0,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker Waffle

1 su bardağı süt

1 yumurta

Üzeri için:

6 - 7 top vanilyalı dondurma

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

6 - 7 tatlı kaşığı bal

Balkabağını iri küpler şeklinde kesin ve bir tencereye alın. Üzerine toz şeker ve suyu ilave edin. Orta ateşte arada karıştırarak yumuşayınca kadar pişirin. Süre sonunda suyunu süzün ve soğumaya bırakın.

Waffle makinesini çalıştırıp ısınması için bekletin. Waffle poşetini bir kaba boşaltıp üzerine süt ve yumurtayı ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 1-2 dakika çırpın. Her bir waffle için ısınmış pişirme yüzeyine 2-3 yemek kaşığı hamur dökün ve kenarlarından taşmayacak şekilde yayın. Orta derecede altın renge dönmüceye kadar en az 4-5 dakika pişirin.

Soğuyan balkabaklarının yarısını çatal ile ezin ve waffle'ların üzerine sürün. Kalan bal kabaklarını küçük küpler şeklinde doğrayıp üzerlerine eşit olarak paylaşın. Vanilyalı dondurma, ceviz ve bal ile süsleyerek servis yapın.

