



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAK WAFFLE

150 g un
30 g toz şeker
4 g vanilya
7 g kabartma tozu
30 g tereyağı (eritilmiş)
50 g yoğurt
150 ml süt
1 yumurta
Bir tutam tuz
İçi için:
240 g Nestlé Professional Waffle
150 g mevsim meyvesi
100 g antepfıstığı

Bir karıştırma kabının içerisine unu, toz şekerini, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu ekleyin, karıştırın. Ayrı bir kabin içerisinde yumurtayı çırpın. Çırpıtığınız yumurtaya, sütü ve yoğurdu ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyin, karıştırın. Eritilmiş tereyağı ekleyip pürüzsüz bir kıvam alınca kadar çırpıma devam edin. Waffle makinesini 250 derece -270 derece ısıya ayarlayın ve ısıtın. Isıtılmış ve çok hafif yağlanmış makineye waffle hamurunu azar azar dökün. İki dakika pişirin. Pişen waffle'ları küçük parçalar halinde kesin. Bardağın içerisine yerleştirdiğiniz waffle parçaları üzerine Nestlé Docello Waffle sürün. Mevsim meyveleri ve Antep fıstığı ile süsleyerek servis edin.

Not: Nestlé Professional Waffle'ı %5 oranında fındık yağı ilave ederek incelterek, çikolata şelalesinde kullanabilirsiniz. Örneğin, 1 kg Nestlé Professional Waffle üzerine 50 g fındık yağı ilave ederek ürünü daha akışkan yapabilirsiniz. Bu tarifi Nestlé Professional Waffle Dark ile de hazırlayabilirsiniz.

