



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATON 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
Üzeri için:
300 g Nestlé Professionel Waffle
200 g pirinç fıındık

Bir karıştırma kabının içerisine unu, toz şekerini, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu ekleyin, karıştırın. Ayrı bir kabın içerisinde yumurtayı çırpın. Çırdığınız 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. Waffle'ları yuvarlak şekilde kesin. Bambu çubuklara dizin. Çubuklardaki waffle'ların üzerine kaşık yardımıyla Nestlé Docello Waffle gezdirin. Pirinç fıındığa bulayın ve servis edin.

