



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELÇİKA USULÜ ÇİKOLATALI WAFFLE

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
Tuz
1,5 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı şeker
Çeyrek su bardağı sıvıya
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

1. Öncelikle iki adet yumurtamızı aklarına ve sarılarına ayırıyoruz.
2. Burada bir karıştırıcıya ihtiyacımız var.
3. Vanilya paketinin yarısını yumurta aklarıyla birlikte çırpıyoruz.
4. Beyazlaşana dek çırpmamız gerekiyor, buna dikkat ediyoruz.
5. Yumurta akları ile vanilyayı çırdığımız gibi, yumurta sarılarını ve şekerini farklı bir kasede çırpıyoruz.
6. Yumurta sarılarını çırpma işleminden sonra; çırpılmış yumurta akının içine diğer malzemelerimizi ekleyeceğiz.
7. Sütü, sıvı yağı, kabartma tozunu, yarım paket vanilyayı, tuzu ekliyoruz.
8. Karıştırmaya devam ederken bir yandan yavaş yavaş unu eklemeye başlıyoruz.
9. Ve bu sırada karıştırmaya devam ediyoruz.
10. En son adım olarak da önceden hazırlamış olduğumuz yumurta akını, karışımımıza ilave ediyoruz.
11. Aynı zamanda da yavaşça karıştırmaya devam ediyoruz.
12. Kıvamına ulaştıktan sonra waffle makineniz olmasa da teflon tava veya tost makinesine birer kepeçlik hallerde ekleyip 4-5 dakika pişirme süresi ile işlemi tamamlayabilirsiniz.
13. Waffle'ı dondurma, çikolata sosları, taze meyveler (özellikle çilek ve kivi) gibi soğuk bir şekilde servis edebilirsiniz.

