



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BELÇİKA WAFFLE

<https://www.karaca.com>

3 yumurta  
2,5 su bardağı un  
1 su bardağı şeker  
1 paket kabartma su  
1 paket vanilya şekeri  
2 su bardağı süt  
½ bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
Margarin  
Süslemek için,  
Pudra şekeri  
Çikolata  
Mevsim meyveleri  
Bal  
İsteğe bağlı olarak antepfıstığı fındık, ceviz, çam fıstığı kullanılabilir.

Öncelikle yumurta sarıları ve beyazları birbirinden ayrılı  
Bir kaptaki yumurta beyazları vanilya şekeri ile karıştırılır  
Yumurta sarısı ve tüm diğer kuru malzemeler homojen bir şekilde karıştırılır  
Yumurta sarıları kuru malzeme karışımı içerisine yumurta beyazı ve vanilya şekeri ile yaptığınız karışım eklenir.  
Karaca waffle makinenizi önceden ısıtıp kabı margarinle yağlı yarak hamur homojen bir şekilde paylaştırılır  
3 dakika gibi kısa bir sürede hamur piştikten mi açıldıktan sonra istediğiniz malzemelerle süsleyerek servise sunulur.

Not: Belçika waffle dünya üzerinde en çok tüketilen lezzetler arasında bulunur. Belçika dışında dünyanın birçok bölgesinde tüketimi gerçekleştirilen bu lezzet hafif bir hamur yapısına sahiptir. Yapı olarak daha büyük kareler ve daha derin ceplere sahip olmasıyla öne çıkan Belçika waffleleri başlangıçta maya ile mayalanarak yapılırken şimdi kabartma tozuyla rahatlıkla yapılabilir.



