



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI WAFFLE

3 adet yumurta
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı un
1,5 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz, tarçın
2 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı buğday nişastası
2 su bardağı süt
Sosu için:
200 gram çiğ krema
200 gram bitter çikolata
1 çorba kaşığı tereyağı
6 adet çilek
Toz antepfıstığı

Bir kabin içinde tüm malzemeleri karıştırarak kek harcı kıvamında bir karışım elde edin. Çok sıvı olursa un ekleyin. Bu karışımı waffle makinesine kaşıkla dökün ve 7 dakika pişirin. Bu arada sos içinde çiğ krema ve bitter çikolatayı eritin sos yapın. Kat kat tabağa alıp üzerine sosu ve çilekleri de sosa batırıp Antep fıstığına batırın ve üzerine yerleştirin. İstenirse dondurma ile de ikram edilir.

