



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI WAFFLE

50 gr tereyağı (eritilmiş)
1 yumurta
2 yemek kaşığı şeker
1 su bardağından biraz fazla un tuz
İçine konulacak malzemeler:
1 çay bardağı damla çikolata
Süt
Tereyağı
2 muz

Hamuru için yukarıda saydığımız tüm malzemeleri çırpma kabına alıp koyu bir kıvamda hamur elde edene kadar çırpıyoruz.

Waffle yapacağımız makineyi yağlayıp bir kepçe yardımı ile üzerine akıtıyoruz.

Damla çikolatamızı benmari usulü eritiyoruz.

Biraz süt ve tereyağı ekleyerek çikolatamızın kıvamını açıyoruz.

Sizler arasına dilediğiniz meyveden veya tatlıdan koyabilirsiniz.

Waffle hamurumuzun ilkinde eritmiş olduğumuz çikolatadan akıtıyoruz.

Üzerine dilediğimiz meyveden koyabiliriz. Ben muz ilave ettim.

Meyvemizin üzerine tekrar çikolata gezdirerek waffle hamurumuzun ikincisini de üzerine yerleştiriyoruz.

Bu şekilde hazırlamış olduğumuz wafflelarımızın üzerine kalan eritmiş çikolatadan da gezdirerek servis tabağımıza alıyoruz.

