



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI WAFFLE

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 1 su bardağı un
- 1/3 su bardağı kakao
- Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı karbonat
- Yarım su bardağı fındık içi
- Bir tutam tuz
- Kreması için:
 - 1 su bardağı süt
 - 1 çorba kaşığı un
 - 1 çorba kaşığı toz şeker
 - 1 adet yumurtanın sarısı
 - 2 çorba kaşığı krem şanti
- İçi için:
 - 5 adet çilek
 - 1 paket (50 gram) rendelenmiş bitter çikolata
 - 3 çorba kaşığı dövülmüş fındık

Fındık hariç bütün waffle malzemesini blenderde karıştırın. Ardından iri dövülmüş fındıkları ilave edip, blenderi bir tur döndürün. Akışkan haldeki waffle hamurunu bir kepçe yardımı ile tost makinesinin ters yüzündeki ızgara bölümünün üzerine dökün. Bir kaşığın tersi ile düzelterek eşit yayılmasını sağlayın. Makinenin kapağını kapatıp 5-6 dakika pişirin. Pişme süresinin sonunda spatula yardımı ile waffle'ları çıkarın. Kalan malzemeyi bitirene dek aynı işlemi uygulayın. Kreması için, süt, un, şeker ve yumurta sarısını blendırdan geçirin. Sonrasında küçük bir kaptan, koyu bir muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. Krem şantiyi blenderde çırpın ve soğumuş olan muhallebi kıvamındaki kremaya ilave edin. Kaşık yardımıyla karıştırın. Ardından içine doğranmış çilek, rendelenmiş çikolata ve dövülmüş fındıkları ekleyip karıştırın. Kremalı karışımı hazırladığınız waffle'lara pay ederek koyun ve waffle'ları kûlah şeklinde sarıp servis yapın.



