



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI WAFFLE

<https://www.karaca.com>

Hamuru için:

3 yumurta

2 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı süt

1,5 su bardağı un

2 yemek kaşığı kakao

¼ su bardağı zeytinyağı

1 paket kabartma tozu

Süslemek için:

Çikolata sosu

2 adet muz

Parça çikolata ya da damla çikolata

Öncelikle yumurta sarıları ve beyazları ayrı ayrı kaplara dikkatli bir şekilde ayrılır. Yumurta beyazının olduğu kabı ¼ çay kaşığı tuz eklenir.

yumurta beyazları hızlı devirde yaklaşık 7- 8 dakika çırpılır ve katı bir kıvam aldığında karıştırma işlemi durdurulur.

Yumurta sarılarının olduğu karışıma toz şeker eklenir, şeker eridikten sonra karışıma süt ve zeytinyağ ilave edilir.

Başka bir kapta un, kabartma tozu, kakao karıştırılır.

Çırpılmış yumurta beyazları yumurta sarısıyla elde ettiğiniz waffle karışımına içine eklenir. Tüm malzemeler homojen bir şekilde karıştırılır. İçerisine kuru karışımlar da eklendikten sonra waffle hamuru hazırdır.

Önceden ısıttığınız waffle makinesine harç eklemesi yapılır ve her waffle piştikten sonra işlem tekrarlanır. Dışı çıtır içi yumuşak kıvam alana firlar servise hazırdır.

Not: Arzuya bağlı olarak çikolata, muz, çikolata parçacıkları gibi lezzetlerle daha da enfes bir hale getirilebilir.

