



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ WAFELL

Elif Korkmazel

Wafell için:

- 1 ay bardağı mısır nişastası
  - 4 ay bardađı un
  - 1 ay bardağı eritilmiş tereyağı
  - 1 ay kaşığı kabartma tozu
  - 4 orba kaşığı pudra şekeri
  - 1 paket vanilya
  - 1 ay kaşığı tarçın
  - 2 adet yumurta
  - 1 ay bardađı süt
- ilek sosu için:
- 200 gram ilek
  - 1 ay bardađı su
  - 2 orba kaşığı şeker
  - 1 tatlı kaşığı buğday nişastası

Öncelikle wafellı hazırlamak için yumurta, eritilmiş tereyağı ve süt iyice çırpılır içine kuru malzemeleri koyun. Harcı koyu bir kıvamda hazırlayın. 15 dakika dinlendirip wafell pişirme makinesinde pişirin. Sos için yıkanmış çilekleri bir tavaya koyun ve üzerine su, şeker ilave edin. Bir taşım kaynayıncaya, koyu bir sos kıvamı için nişastayı biraz sulandırıp içine dökün. Hemen ocaktan alıp karıştırmak ve soğutun. Hazırladığınız wafella beraber servis yapın. İstenirse dondurma ya da kremayla süsleyip servis yapılır.