



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ WAFFLE

- 2 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu, vanilya
- 1 Yemek Kaşığı şeker
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Kase Çilek Reçeli
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Öncelikle yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Bir karıştırıcı ile yumurta aklarını ve vanilyanın yarısını karıştırın ve beyazlayana kadar çırpın. Aynı bir kapta yumurta sarılarını ve şekerini çırpın. Çırpılmış yumurta aklarının içine tuz, kabartma tozu, vanilyanın yarısını, sütü ve erimiş margarin ekleyin. Karıştırmaya devam ederken bir yandan da unu azar azar ilave edin. Son olarak hazırlamış olduğunuz yumurta sarısını ve reçelden bir yemek kaşığı karışıma ilave edin. Kıvama ulaştıktan sonra waffle makinesi yoksa tost makinesinde birer kepçe ekleyerek 5 dk kadar pişirin. Daha sonra üzerine çilek reçelinden sürerek servis yapın.