



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP ŞİŞ WAFFLE

150 g un
30 g toz şeker
4 g vanilya
7 g kabartma tozu
30 g tereyağı (eritilmiş)
50 g yoğurt
150 ml süt
1 yumurta
Bir tutam tuz
Üzeri için:
200 g Nestlé Professional Waffle
300 g mevsim meyvesi
25 g pirinç fındık

Bir karıştırma kabının içerisine unu, toz şekeri, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu ekleyin, karıştırın. Ayrı bir kabın içerisinde yumurtayı çırpın. Çırpıtığınız yumurtaya, sütü ve yoğurdu ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyin, karıştırın. Eritilmiş tereyağı ekleyip pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar çırpıma devam edin. Waffle makinesini 250 derece - 270 derece ısıya ayarlayın ve ısıtın. Isıtılmış ve çok hafif yağlanmış makineye waffle hamurunu azar azar dökün. İki dakika pişirin. Pişen waffle üzerine Nestlé Professional Waffle sürün. Hazırladığınız waffle'ları kare şeklinde kesin. Mevsim meyvelerini küçük parçalar halinde kesin. Bambu çubuklara iki waffle parçası ve bir mevsim meyvesi olacak şekilde sırayla dizin. Pirinç fındık ile süsleyerek servis edin.

Not: Nestlé Professional Waffle'ı %5 oranında fındık yağı ilave ederek incelterek, çikolata şelalesinde kullanabilirsiniz. Örneğin, 1 kg Nestlé Professional Waffle üzerine 50 g fındık yağı ilave ederek ürünü daha akışkan yapabilirsiniz. Bu tarifi Nestlé Professional Waffle Dark ile de hazırlayabilirsiniz.



