



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI MEYVELİ WAFFLE

<https://cook.com.tr>

Un 75 Gram  
Tarçın 5 Gram  
Pudra Şekeri 75 Gram  
Tereyağı 75 Gram  
Kavun 4 Dilim  
Ananas 4 Dilim  
Şeftali 2 Adet  
Yumurta 2 Adet  
Taze Nane 1 Dal  
Dondurma 120 Gram

Yumurtaların sarısını akından ayırın. Çukur bir kaba un, pudra şekeri, tereyağı, yumurta akı ve tarçını koyup karışımı iyice karıştırın.

Tepsiye COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı'nı serin ve waffle ları tepsinin üzerine bir kaşık yardımı ile daire biçiminde yerleştirip, 180C'lik fırında 12 dakika pişiriyoruz.

Fırından çıkardığımız waffle ları meyve ve dondurma ile istediğimiz şekilde servis edebiliriz.

