



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI WAFFLE

3 yumurta
2 çorba kaşığı nişasta
1.5 su bardağı süt
2 su bardağı un
Kabartma tozu ve vanilya
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Tuz, tarçın
Üzeri için:
Dondurma, çikolata sosu, muz, çilek

Waffle için yumurta, şeker, nişasta, tarçın, erimiş tereyağı, un ve sütü karıştırma kabının içine alın. Kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip çırpma teli ile karıştırın. Boza kıvamında bir karışım elde edin. Bu sırada iç harcı hazırlamak için bir waffle'ı tavaya kaşıkla dökün 3 dakika kadar pişirip servis tabağına alın. Biraz soğuyunca üzerine meyveleri, dondurma toplarını ve çikolatayı koyup hemen ikram edin. Nişasta hamurun daha kıtır olmasını sağlıyor.



Fotoğraf "füfrer" tarafından gönderildi. 21.08.2014