



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURU ÜZÜMLÜ WAFFLE

<https://www.droetker.com.tr>

Elmalı karışım için:

2 adet küp şeklinde doğranmış kırmızı elma

1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı su

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

0,5 çay kaşığı toz tarçın

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış badem

Waffle:

1 poşet Dr. Oetker Waffle

1 su bardağı süt

1 yumurta

Küp şeklinde kesilmiş elmaları ve kuru üzümünü bir tencereye alın. Üzerine toz şekeri ilave edin. Bir su bardağı suyun içerisine mısır nişastasını ilave edin ve iyice karıştırın, eriyince elmaların üzerine dökün. Orta ısıdaki ocakta arada karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirin. Süre sonunda ocaktan alın. Tarçını ilave edin ve arada karıştırarak soğutun.

Waffle makinasını çalıştırıp orta ısıya ayarlayın ve ısınması için bekletin.

Waffle karışımını çırpma kabına boşaltıp üzerine süt ve yumurtayı ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 1-2 dakika çırpın.

Pişirme yüzeyine 2-3 yemek kaşığı hamur dökün ve kenarlarından taşmayacak şekilde yayın. Orta derecede altın rengine dönünceye kadar en az 4-5 dakika pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde pişirin.

Soğuyan elmalı karışıma bademleri ekleyip karıştırın ve bir servis tabağına alın. Waffle'lar ile birlikte servis yapın.

