



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FONDÜ 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:
100 g Nestlé Professionel Waffle
100 g karışık mevsim meyvesi
50 g pirinç antepfıstığı
50 g pirinç fındık

Bir karıştırma kabının içerisine unu, toz şekeri, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu ekleyin, karıştırın.

Ayrı bir kabin içerisinde yumurtayı çırpın.

Çırpıttığınız yumurtaya, sütü ve yoğurdu ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın.

Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyin, karıştırın.

Eritilmiş tereyağı ekleyip pürüzsüz bir kıvam alınca kadar çırpırmaya 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'ları küçük parçalar halinde kesin ve küçük servis kaselerine paylaşın.

Meyveleri dilimler halinde kesin.

Ayrı bir servis kasesine meyveleri paylaşın.

Ayrı bir fondü kabına Nestlé Docello Waffle'ı koyun.

Pirinç fındık ve Antep fıstıklarıyla süsleyip servis yapın.

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



