



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ WAFFLE

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

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker Waffle

1 yumurta

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 yemek kaşığı süt

Yağlamak için:

Margarin veya tereyağı

Waffle makinesini en yüksek ısıya ayarlayıp çalıştırın ve ısınması için bekletin.

Toz karışımı bir kaba boşaltıp üzerine yumurta ve sütü ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 1-2 dakika çirpin. Hamurun 1 su bardağı kadarını (200 ml) ayrı bir kaba alın, üzerine kakao ve sütü ekleyip 1 dakika çirpin. Waffle makinesini tereyağı veya margarin ile yağlayın. Her bölüme dışa taşmayacak miktarda farklı renk hamur koyarak yayın. Yaklaşık 4-5 dakika pişirin ve servis tabağına alın.

Hazırladığınız waffle'ları farklı meyveler ve soslar ile servis yapın.

