



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KANEPE 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:  
200 g Nestlé Professionel Waffle  
1 adet kivi  
1 adet muz  
100 g üzüm  
100 g ananas

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

Ayrı bir kabin içerisinde yumurtayı çırpın.

Çırpıtığınız 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 çırpmaya 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'ların üzerine Nestlé Docello Waffle sürün.

Küçük kareler halinde kesin.

Muzun ve kivi'nin kabuğunu soyun.

Ananas ve kivi'yi küp küp doğrayın.

Hazırladığınız waffle'ların üzerine birer adet doğranmış ve dilimlenmiş muz ve kivi yerleştirin.

Üzüm ve ananası kürdanla beraber kanepelere tutturup servis edin.

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.



© lezzetler.com tarif no:164440 • adi:Kanepe Waffle • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:58