



## KARABUĞDAY UNLU WAFFLE

- 1 adet olgun muz
- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı süt
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı tepeleme karabuğday unu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- Üzeri için:
- 3 çorba kaşığı tahin
- 3 çorba kaşığı pekmez
- Meyve

Muzun kabuğunu soyup ezin. Yumurtaları muzla beraber iyice çirpın. Sırasıyla kalan malzemeleri ekleyip karıştırın. Waffle kalıplarına paylaştırıp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika kadar pişirin. Üzerine tahin pekmez gezdirip meyve ile süsleyerek servis yapın.

