



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ WAFFLE

<http://www.verita.com.tr>

Verita Gurme Kivi
Verita DrBlue Yaban Mersini
Portakal
2 yumurta
6 çorba kaşığı toz şeker
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı un
1 paket vanilya

Kreması için: Tencereye sütü dökün. Üzerine şekeri, unu, vanilyayı ve yumurta sarısını ilave edip çırpın. Kıvamı koyulaşana kadar sürekli karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamuru için: Karıştırma kabına şekeri dökün. Üzerine yumurtaları kırıp karıştırın. Eritilmiş tereyağını, karbonatı, unu ve vanilyayı ilave edip yoğurun. Kıvamı açık ise un ilave edin ama çok koyu kıvamda bir hamur yapmayın. Eğer kıvamı koyu olursa süt ilave edip kıvamını açın. Hamuru tost makinasına döküp altlı üstlü pişirin. Pişen hamurları makinadan alıp üzerine kremayı sürün. Üzerine isteğe göre muz, çilek ve kivi doğrayın. Servise hazır.

