



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIKLI WAFFLE

2 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı un
1 su bardağından biraz fazla süt
70 gr eritilmiş tereyağı
Kakaolu fındık kreması
Meyve
Kuruyemiş

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Yumurta akını vanilyanın yarısıyla mikserle köpürene kadar çırpın.

Yumurta sarılarıyla toz şekeri de ayrı bir kaptaki çırpın.

Köpürttüğünüz yumurta akı vanilya karışımının üstüne süt, eritilmiş tereyağı, kabartma tozu, kalan vanilya ve tuzu ekleyip karıştırın. Karıştırmaya devam ederken bir yandan da yavaş yavaş unu dökün.

Son olarak Çırpıttığımız yumurta sarısı ve şeker karışımını da ekleyip karıştırın.

Waffle makinesi ya da tost makinesi veya teflon tavada birer kepçe dökerek 5-6 dakika pişirin.

Üzerine kakaolu fındık kreması sürün. Dilediğiniz meyve ve kuru yemişler ekleyin ve sandviç şeklinde katlayın.