



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI WAFFLE

150 g un
30 g toz şeker
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 adet yumurta
50 ml Pakmaya ŞefKrema
30 g tereyağı (eritilmiş)
150 ml süt
1 tutam tuz
Tamamlayıcı lezzetler:
200 g mevsim meyvesi
50 g labne peyniri
50 ml Pakmaya Bitkisel Sıvı Krem Şanti (Şekersiz)

Bir karıştırma kabının içerisine unu, toz şekeri, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, şekerli vanilin ve tuzu ekleyip karıştırın.

Ayrı bir kabin içerisinde yumurtayı çırpın. Çırdığınız yumurtaya, sütü, Pakmaya ŞefKrema'yı ve yoğurdu ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın.

Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyin, karıştırın. Eritilmiş tereyağı ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam alınca kadar çırpma devam edin.

Waffle makinesini 250°C-270°C ısıya ayarlayın ve ısıtın. Isıtılmış ve çok hafif yağlanmış makineye waffle hamurunu azar azar dökün. 2 dakika pişirin.

Pişen waffleların üzerine labne ve krema karışımı sürün, taze çilek ile birlikte servis yapın.

