



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ ÇİKOLATA SOSLU WAFFLE

Waffle hamuru için:

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı toz şeker

Yarım su bardağı un

2 çorba kaşığı eritilip soğutulmuş tereyağı

Yarım su bardağı süt

Tuz

Labneli harç için:

1 paket labne peyniri

2 adet çikolatalı gofret

2 çorba kaşığı kıyılmış fındık

1 su bardağı hazır çikolata sosu

Öncelikle waffle hamuru için yumurta sarısını, un, toz şeker ve tereyağıyla birlikte, mikserin en düşük ayarında çırpın. Sütü çok yavaş ve karıştırarak ekleyin. Ardından en yüksek hızda, 5 dakika daha çırpın. Bu karışımı bir kenara alın. Yumurta akını bir tutam tuzla birlikte katılaşıncaya kadar, mikserin en yüksek hızında çırpın.

Yumurta akını, diğer karışıma ekleyin.

Waffle kalıbını ya da yapışmaz yüzeyli bir tavayı iyice kızdırın. Karışımın 4 &apos;te birini kalıba dökün. Her iki tarafını da pişirin. Kalan hamuru da aynı şekilde bitirin. Harç için 1 paket labne peyniri, ufalanmış gofret parçaları ve kıyılmış fındığı karıştırın. 1 adet waffle hamurunu servis tabağına alın. Üzerine, çikolata sosu ve labneli karışımdan koyun. Diğer waffle hamurunu üzerine kapatın. En üste, yine çikolata sosu gezdirin. Arzuya göre kıyılmış fındık ve vişne ile süsleyerek servis yapın.

