



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KROKANLI WAFFLE

150 g un
30 g toz şeker
4 g vanilya
7 g kabartma tozu
30 g tereyağı (eritilmiş)
50 g yoğurt
150 ml süt
1 yumurta
Bir tutam tuz
Üzeri için:
300 g Nestlé Professional Waffle
200 g mevsim meyvesi
70 g krokan
50 g labne peyniri

Bir karıştırma kabının içerisine unu, toz şekeri, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu ekleyin, karıştırın.

Ayrı bir kabin içerisinde yumurtayı çırpın.

Çırdığınız yumurtaya, sütü ve yoğurdu ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın.

Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyin, karıştırın.

Eritilmiş tereyağı ekleyip pürüzsüz bir kıvam alınca kadar çırpma devam edin.

Waffle makinesini 250 derece -270 derece ısıya ayarlayın ve ısıtın.

Isıtılmış ve çok hafif yağlanmış makineye waffle hamurunu azar azar dökün.

İki dakika pişirin.

Pişen waffle'ların üzerine Nestlé Docello Waffle sürün.

Üzerine mevsim meyvelerini yerleştirin.

Krokanları serpin.

Bir kasede labne peynirini çırpma teli ile krema kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın.

İnce uçlu bir sıkma torbasına labne peynirini koyun.

Waffle'ların üzerine ince şeritler halinde sıkarak süsleyin ve servis edin.

