



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ VE MEYVELİ WAFFLE

125 gr margarin  
100 gr tozşeker  
1 paket vanilya  
4,tane yumurta  
70 gr un  
80 gr nişasta  
2 paket kabartma tozu  
200 ml krema  
100 gr toz badem  
İç malzeme için:  
2 kutu labne peyniri  
1 paket kremşanti  
3 çorba kaşığı pudraşeker  
1 adet kivi  
1 adet muz

Eritilmiş margarin ve toz şekerini birlikte çırpın. Vanilya ve yumurtaları ekleyip çırpıma devam edin.

Un, nişasta, toz badem ve kabartma tozunu harmanlayıp azar azar karışıma ilave edin. Kremayı da ekledikten sonra boza kıvamına gelene kadar karıştırıp yarım saat mayalanmaya bırakın. Kremşantiyi paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. Meyveleri küp şeklinde doğrayın. Derin bir kasede labne peyniri, pudra şeker ve 3 çorba kaşığı kremşantiyi karıştırın.

Waffle hamurunu ısıtılmış waffle makinesinde kızarana kadar pişirip ızgara teli üzerine alın. Arasına labneli karışımdan sürüp, dilimlenmiş çilek, muz ve kivi ile süsleyerek servis yapın.Labne peynirli ve meyveli waffle artık hazır.

