



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALSA VE PEYNİRLİ WAFFLE

<https://www.elele.com.tr>

8 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
4 yumurta
1 su bardağından biraz fazla un
1.5 su bardağı süt
1 su bardağı rende parmesan
Muskat, rendelenmiş
Ayçiçek yağı, waffle tava için
Tuz ve karabiber, tatlandırmak için
Salsa için:
4 domates, ince doğranmış
200 gr. feta peyniri, doğranmış
1 diş sarımsak
Bir avuç dolusu fesleğen, taze doğranmış
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2-3 çorba kaşığı sirke
1 tutam şeker
Acı sos
Tuz ve karabiber, tatlandırmak için

Oda sıcaklığındaki tereyağını yumuşak bir hal alana kadar çırpın. Yumurtaları birer birer ekleyin ve her eklemekten sonra iyice karıştırın. Yavaşça bir tutam tuz ve unu ekleyin, karıştırmaya devam edin. Süt ve parmesanı da ekleyip karıştırdıktan sonra 30 dakika dinlenmeye bırakın. Ardından hamuru tatlandırmak için karabiber ve muskat ile harmanlayın. Bu sırada salsa için domatesleri ve feta peynirini karıştırın. Sarımsağı ezdikten sonra domateslere ekleyin. Fesleğen, zeytinyağı, sirkeyi ekleyip tatlandırmak için bir tutam tuz, taze karabiber, şeker ve acı sos ilave edin. Waffle tavasını ısıtın ve ayçiçek yağı ile yağlayın. Waffle'lar altın rengi olana kadar pişirin ve salsa sosu ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:128620 • adı:Salsa ve Peynirli Waffle • gönderen:nurettin yılmaz • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:10