



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STROOPWAFEL (HOLLANDA)

2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
2 adet büyük yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1/4 su bardağı süt
1/4 su bardağı koyu karamel sosu
1/2 tatlı kaşığı tuz
Karamel Sosu İçin:
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı tereyağı
1/2 su bardağı krema
1/2 tatlı kaşığı tuz

İlk olarak karamel sosu için şekerinizi bir tavada orta ateşte eritin. Şeker kahverengiye dönene kadar karıştırarak pişirin. Dikkatli olun, şeker çok hızlı bir şekilde yanabilir.

Tereyağını ekleyin ve iyice karıştırarak eritin.

Krema ve tuz ekleyin, karışım koyu ve pürüzsüz olana kadar karıştırın. Karamel sosunuz hazır, kenara alın ve soğumaya bırakın.

Fırını 180 dereceye sıtın ve yağlı kağıt ile kaplı bir fırın tepsisi hazırlayın.

Büyük bir karıştırma kabında, oda sıcaklığındaki tereyağını ve toz şekerini çırpın.

Yumurtaları birer birer ekleyip her eklediğinizde iyice karıştırın. Ardından vanilya özütünü ekleyin.

Un ve tuzu ekleyin, karışım homojen olana kadar karıştırın. Eğer karışım çok yoğunsa, sütü ekleyerek kıvamını açabilirsiniz.

Karamel sosunu ekleyin ve iyice karıştırın.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içiyle yuvarlayın ve yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Hamurlar arasında yeterli boşluk bırakın, çünkü fırında yayılacaklar.

Hazırladığınız hamurları önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika veya kenarları hafifçe kahverengi olana kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak waffle'ları soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra karamel waffle'larınız hazır.



