



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PEKMEZLİ WAFFLE

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

Waffle:

1 poşet Dr. Oetker Waffle

1 su bardağı süt

1 yumurta

Üzeri için:

1 su bardağı tahin

0,5 su bardağı üzüm pekmezi

1,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1,5 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kuru incir

500 g vanilyalı dondurma

Üzeri için:

4 - 5 yemek kaşığı üzüm pekmezi

2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş ceviz

Waffle makinesini çalıştırıp ısınması için bekletin.

Toz karışımı bir kaba boşaltıp üzerine süt ve yumurtayı ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 1-2 dakika çırpın.

Her bir waffle için ısınmış pişirme yüzeyine 2-3 yemek kaşığı hamur dökün ve kenarlarından taşmayacak şekilde yayın. Orta derecede altın rengine dönüncüye kadar en az 4-5 dakika pişirin.

Tahin ve pekmezi karıştırıp waffle'ların üzerine yayın. Üzerine ceviz, kuru üzüm ve incirleri serpin. İkşer top dondurma koyun, üzerlerine pekmez döküp öğütülmüş ceviz serpin ve bekletmeden servis yapın.

