



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARÇINLI WAFFEL

- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 4 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı şeker

Derin bir kabin içinde yumurtaları şekerle iyice çirpın. Üzerine sütü, eritilmiş tereyağını, tarçını ve vanilyayı da ekleyin. Sütü, unu ve nişastayı yavaşça ilave ederek karışımı akışkan bir kıvama getirin. 10 dakika kadar dinlendirip kaşık yardımıyla waffell pişirme kabının içine dökün. Hepsini bu şekilde pişip soğumaya bırakın. İstedığınız sosla ya da dondurmayla da ikram edebilirsiniz.

---