



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARÇINLI WAFELL

- 2 yumurta
- 2 ay bardađı süt
- 3 ay bardađı un
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı karbonat
- 1 ay bardađı pudra Őekeri
- 3 orba kaşığı eritilmiŐ tereyağı
- İstenirse Sosu için: 2 çorba kaşığı niŐasta
- 4 orba kaşığı su
- Karışım dođranmiŐ meyveler
- 1 ay bardađı Őeker
- 1 tutam tarçın

Derin bir kabin içinde yumurtaları ve Őekeri çırpın. zerine sütü, eritilmiŐ tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, karbonat ve vanilyayı eleyip karıştırın ve yumurtalı karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Boza akışkanlığında bir karışım olmalıdır. Bu harcı 30 dakika bir kenarda dinlendirin. Bu arada tavada tüm karışık meyveleri kendi suyunda kaynamaya bırakın. zerine Őekeri de ekleyip karıştırın. Suyunu sos kıvamına getirmek için de niŐastayı suyla açıp bu karışımın içine dökün ve hemen karışırın. KoyulaŐtıđını göreceksiniz. Ocaktan alıp bir kenarda soğumaya bırakın. Wafelları piŐirimek için makineye ihtiyaç vardır. Ama tost makinesinde de kıvrımlı kısmında hazırlanabilir. Öncelikle tavayı çok az yağladığınız peçete ile siler gibi yapın. Kaşığla yumurtalı karışımı döküp iki yüzünü de 2 dakika piŐirin. Servis tabağına sıralayıp sosla beraber servis yapın.