



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA KOLAY WAFFLE

125 gr. Pınar Tereyağı
1 su bardağı Pınar Süt
1 su bardağı un
1/2 su bardağı nişasta
3 yemek kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1/2 paket vanilya

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayrı ayrı çırpma kabına alın. Yumurta aklarını kar haline gelene kadar mikserle çırpın.

Yumurta sarılarını da ayrıca toz şekerle çırpın. Tereyağını, sütü ve vanilyayı ekleyin. Un, nişasta ve kabartma tozunu karıştırın, eleyerek karışıma ilave edin.

Kar haline getirmiş olduğunuz yumurta aklarını da ekleyerek yavaşca karıştırıp harcı hazırlayın.

Pişirmek için, yapışmaz yüzeyli bir tavayı tereyağı ile yağlayın ve ısıtın. Karışımdan bir kepçe kadar koyarak her iki tarafını kızarana kadar pişirin.

Hazırlamış olduğunuz waffle hamurunun üzerine sıvı çikolata ve meyveler koyup ikiye katlayın.

