



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI TARÇINLI PUDİNGLİ WAFFLE

Hamuru için:

150 gr un

15 gr Pakmaya Pudra Şekeri

7 gr Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 çorba kaşığı Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding

1 adet yumurta

50 gr yoğurt

30 gr tereyağı (eritilmiş)

150 ml süt

1 tutam tuz

Tamamlayıcı lezzetler için:

1 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding

1 su bardağı süt

Yarım kutu krema (100 ml)

İnce dilimlenmiş taze çilek

Dilimlenmiş muz

Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding'i sütle birlikte pişirin. Oda ısısında arada bir çırparak soğutun. Soğuyunca kremayı ilave edin. İyice karıştırın. Hazırladığınız pudingli karışımı arada bir çırparak kabuk bağlamamasını sağlayın.

Waffle hamuru için bir karıştırma kabının içerisine unu, Pakmaya Pudra Şekeri'ni, hamur kabartma tozunu, granül halindeki Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı pudingi ve tuzu ekleyip harmanlayın.

Ayrı bir kabin içerisinde yumurtayı çırpın. Çırdığınız yumurtaya, sütü ve yoğurdu ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı, yumurtalı karışımaya ekleyip karıştırın. Eritilmiş tereyağını ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam alınca kadar çırpmaya devam edin.

Waffle makinesini 250 -270 °C derecede ısıtın. Isıtılmış ve çok hafif yağlanmış makineye waffle hamurunu azar azar dökün. 2 dakika pişirin.

Pişen waffleları ikiye bölüp servis tabağına aktarın. İsteğe göre üzerine pudingi dökün, taze çilek ve dilimlenmiş muz yerleştirerek servis yapın.

