



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYALI WAFFLE

### MALZEMELER

6 orba kaşığı tereyağı  
250 ml tam yađlı süt  
160 gr un  
3 paket vanilya  
4 yumurta  
3 - 4 adet sert elma  
2 - 3 orba kaşığı limon suyu  
4 orba kaşığı tozşeker  
4 orba kaşığı elma suyu  
1 orba kaşığı pudra şekerı

### YAPILIŞI

Bir tavada 3 çorba kaşığı tereyağını eritip süt, un, vanilya ve yumurtalarla karıştırın. Waffle' ın yumuşak olmasını istiyorsanız yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Yumurta aklarını köpürünceye kadar çırpın ve en son olarak karışıma ilave edin.

Waffle ızgaralarını yağlayın. Arka arkaya altın sarısı rengine waffle pişirin. Bu arada elmaları soyup dörde bölüp çekirdeklerini ayıklayın ve dilimleyin.

Dilimlere limon suyu damlatın.

Şekerı bir tavada kahverengileşince kadar pişirin. Şeker erirken karıştırmayın. Kalan tereyağı, elma ve elma suyunu ilave edin. Şeker tamamıyla eriyince kadar dikkatlice ve yavaşça karıştırın. Elmalar ve şeker tamamen harmanlanana kadar karıştırmayı sürdürün.

Vanilyalı waffle' lara pudra şekerı serpin ve elmalarla birlikte servis yapın.