



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WAFEL

(Gofret)

MALZEMELER

100 gr. margarin

150 gr. un

1/2 çay kasığı kabartma tozu

150 ml. süt

150 gr. seker

Tuz

3 adet yumurta

Sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

100 gr. margarin, bir tencerede orta sıcaklıkta eritin ve sogumaya bırakın.

Unu bir kaba koyup kabartma tozu ile karıştırın. Sütü ekleyin, hepsini mikser ile irpin. Seker, bir tutam tuz ve yumurtaları da ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edene kadar irpin. Son olarak erimis ve sogumus margarin ekleyin. Karışımı 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Tost makinesine wafel aparatlarını takip orta isiya ayarlayın. Altını ve üstünü sivi yağ ile yağlayın. Bir kepçe ile wafel karışımını tost makinesinin alt kısmına dkn. Kapasını kapatın ve 4 -5 dakika pisirin. Tüm malzemeyi aynı şekilde pisirin. Biraz soguduktan sonra iini dondurma, peynir, sivi çikolata... isteğe bağlı malzemeleri wafel'in arasına koyarak servis yapabilirsiniz.