



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

WAFFLE

2 yumurta
1 ay kaşığı dolusu tuz
Yaklaşık 1.5 su bardağı un
1 yemek kaşığı kadar şeker
eyrek su bardağı kadar Sıvı yağ
1 paket Kabartma tozu
1 paket vanilya

Öncelikle iki adet yumurtamızı aklarına ve sarılarına ayırıyoruz. Burada bir karıştırıcıya ihtiyacımız var. Vanilya paketinin yarısını yumurta aklarıyla birlikte çırpıyoruz. Beyazlaşana dek ırpmamız gerekiyor, buna dikkat ediyoruz. Yumurta akları ile vanilyayı ırpıtığımız gibi, yumurta sarılarını ve şekeri farklı bir kasede çırpıyoruz. Yumurta sarılarını çırpma işleminden sonra; çırpılmış yumurta akının içine diğer malzemelerimizi ekleyeceğiz. Sütü, sıvı yağı, kabartma tozunu, yarım paket vanilyayı, tuzu ekliyoruz. Karıştırmaya devam ederken bir yandan yavaş yavaş unu eklemeye başlıyoruz. Ve bu sırada karıştırmaya devam ediyoruz. En son adım olarak da önceden hazırlamış olduğumuz yumurta akını, karışımımıza ilave ediyoruz. Aynı zamanda da yavaşca karıştırmaya devam ediyoruz. Kıvamına ulaştıktan sonra waffle makineniz olmasa da teflon tava veya tost makinesine birer kepelik hallerde ekleyip 4-5 dakika pişirme süresi ile işlemi tamamlayabilirsiniz. Waffle'yi dondurma, çikolata sosları, taze meyveler (özellikle ilek ve kivi) gibi soğuk bir şekilde servis edebilirsiniz.
