



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## WAFFLE

Ecem Yorat

- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1.5 su bardağı un
- Muz
- Kivi
- Ananas
- Fındık Çikolata Kreması

Öncelikle yumurta ve şekerini çırpıyoruz. Ardından süt, yağ, kabartma tozunu, vanilya ve unu ekliyoruz. Malzemeler birbirine iyice karıştıncaya kadar çırpıyoruz. Waffle makinemiz varsa makineye yağ sürüyoruz. Isınınca kepçe yardımıyla döküp pişiriyoruz. Waffle makinemiz yoksa teflon tavaya sıvı yağ döküp iyice ısınınca kepçe yardımıyla karışımdan döküp pişiriyoruz. Waffle hamurlarımızı pişirdikten sonra üzerine çikolata kreması sürüyoruz. İsteğe göre meyvelerle süslüyoruz. Fındık, hindistancevizi, ceviz serperek servis yapabilirsiniz.

