



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

WAFFLE

Emine Fındıcak

100 gr margarin (erimiş)
2 yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
100 gr toz şeker
250 gr un
1 su bardağı süt
Sosu için:
80 gr bitter çikolata
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
Üstü için:
Dilediğiniz meyveler
Çikolata parçaları

Yumurtaları vanilya ve şekerini önce mikserin düşük devirde sonra hızlı da köpürene kadar çırpıyoruz. İçine eritilmiş yağımızı sütümü ilave edip tekrar çırpıyoruz. En son un ve kabartma tozunu da ekleyip kek hamuru kıvamında olacak şekilde karıştırıyoruz. Ben silikon waffle kalıplarından kullandım. Kalıpların yarısına kadar hamuru koyup önceden 220 derecede ısıtılmış fırına atıyoruz. Fırına koyduktan sonra dereceyi 200'e getirip 10-15 dk arası pişiriyoruz. Çikolata sosu için benmari usulü çikolatayı eritiyoruz. Başka bir yerde tereyağı da eritip süt ve tereyağı çikolataya karıştırıp iyice çırpıyoruz. Wafflemız fırından çıkardıktan 5 dk sonra çikolata sosunu üzerine güzelce yayıyoruz. Gerisi sizin hayal gücünüze kalmış. Ben muzlu çok sevdiğim için muzlu yaptım.

