



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## WAFFLE

150 gr un  
1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri  
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin  
1 çorba kaşığı Pakmaya Parça Çikolata (tercihe göre sütlü veya bitter)  
1 adet yumurta  
50 gr yoğurt  
30 gr tereyağı  
150 ml süt  
Bir tutam tuz

Tereyağını eritip ılınmaya bırakın. Bir karıştırma kabının içine unu, şekeri, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, şekerli vanilini ve bir tutam tuzu ekleyin. Ayrı bir kabin içinde yumurtayı çırpın. Çırtığınız yumurtaya sütü ve yoğurdu ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. Birkaç dakika kadar karıştırdıktan sonra eritilmiş ılınmış tereyağını da ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. En son Pakmaya Parça Çikolataları ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak Waffle makinesini 250-270 derecede ısıtın. Yarım kepçe kadar hamurdan alıp ısıtılmış ve çok hafif yağlanmış waffle ızgarasının üzerine dökün. Makinenin kapağını yavaşça kapatıp kapağını açmadan 2 dakika pişirin. Kalan hamuru da aynı şekilde pişirin. Üzerini isteğe göre kırmızı meyveli sos, çikolata, krem fındık içi, doğranmış mevsim meyveleri ile zenginleştirip servis yapın. Waffle'ı sıcak veya ılık ılık servis yapın.

