



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## WAFFLE

2 yumurta  
1.5 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı  
1 yemek kaşığı şeker  
½ çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Çikolata kreması  
Çilek  
Muz  
Kivi  
Süslemek için:  
Çikolata sosu  
Fındık  
Antepfıstığı

İlk olarak yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın.

Yumurta sarılarını geniş bir kaba alın şekerle birlikte çırpın. Ayrı bir kaptaki yumurta beyazlarını vanilyayla çırpın.

Yumurta sarıları köpürünce süt, eritilmiş tereyağını ekleyin ve karışımı çırpın.

Yumurta aklarını ve tuzu da karışıma ekleyin.

Son olarak elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin karışı iyice çırpın.

Peçeteye yağ bandırın, waffle makinesini veya tavayı yağlayın.

Karışımdan 1 kepçe alarak waffle makinesine dökün. Eğer tavada pişirecekseniz karışımı tavanın tam ortasına dökün ve kısık ateşte pişirin.

Önü, arkası pişmiş waffle hamurunuzun üzerine çikolata kreması sürün.

Dilimlediğiniz meyveleri hamurun üzerine dizin.

Üzerine çikolata sosu, fındık veya antep fıstığıyla servis edebilirsiniz.

