



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WAFFLE

3 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1/4 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
Servisi için:
4 top vanilyalı dondurma
4 yemek kaşığı karamel sos
100 gram ahududu
100 gram yaban mersini
4 yemek kaşığı pudra şekeri

Yumurta sarısı ve beyazlarını ayrı ayrı kaplara ayırın. Yumurta beyazlarının olduğu karıştırma kabına ayrıca tuz ekleyin.

Bir mikser yardımıyla, hızlı devirde köpük köpük olana kadar yaklaşık 5- 6 dakika çırpın.

Yumurta sarılarının olduğu karıştırma kabına toz şeker katın. Şeker eriyip, karışım beyaza yakın bir renk alana kadar yumurtaları çırpın.

Süt, ayçiçek yağı ve vanilyayı da ilave ettikten sonra karıştırma işlemini sürdürün.

Elenmiş unu ve kabartma tozunu da katıp, bir çırpma teli yardımıyla tüm malzemeyi karıştırmaya devam edin.

Çırpılmış yumurta beyazlarını, waffle harcı ile buluşturun. Akışkan bir kıvam elde edene kadar tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın.

Waffle makinesini kızdırın. Hazırladığınız harçtan bir kepçe kadar waffle gözüne dökün. Makinanın kapağını kapattıktan sonra orta ısıda, aralarda kontrol ederek pişirme işlemini gerçekleştirin.

Hazırladığınız waffle karışımı bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Renk alıp, dışı çıtır içi daha yumuşak kıvamda kalarak pişen wafflaları servis tabağına alın.

Ahududu ve yaban mersinine bütün olarak, arzu ettiğiniz kadar servis tabağında yer verin. Wafflelerin üzerine pudra şekeri eleyin. Karamel sos gezdirin.



