



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WAFFLE

- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 1,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- Servisi için:
- 2 yemek kaşığı çikolatalı fındık krema (30 gram)
- 2 yemek kaşığı fındık kreması
- 5 adet çilek
- 1 adet muz
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 yemek kaşığı dövülmüş fındık
- ½ yemek kaşığı toz antepfıstığı

Yumurta ve şekeri rengi açılıp, köpürene kadar çırpın.

Üzerine süt, kabartma tozu, vanilin, un, tuz ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin.

Waffle ya da tost makinesini kızdırın ve yağlayın. Hazırladığınız harçtan bir kepçe kadar 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.

Çikolatalı fındık krema, fındık kreması, çilek ve muz dilimleri ekleyip hindistancevizi, antepfıstığı ve dövülmüş fındık serpiştirip tüketin.

