



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WAFFLE

2 tane yumurta
1 çay kaşığı dolusu tuz (Fazla olmamasına dikkat edin.)
1,5 su bardağı un
1,5 su bardağından biraz az süt
1 yemek kaşığı kadar şeker
Sıvı yağ (Çeyrek su bardağı kadar)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Öncelikle 2 adet yumurtamızı aklarına ve sarılarına ayırıyoruz.
Vanilya paketinin yarısını yumurta aklarıyla birlikte çırpıyoruz.
Beyazlaşana dek çırpmamız gerekiyor, buna dikkat ediyoruz.
Yumurta akları ile vanilyayı çırdığımız gibi, yumurta sarılarını ve şekerini farklı bir kasede çırpıyoruz.
Yumurta sarılarını çırpma işleminden sonra; çırpılmış yumurta akının içine diğer malzemelerimizi ekleyeceğiz.
Sütü, sıvı yağı, kabartma tozunu, yarım paket vanilyayı, tuzu.
Karıştırmaya devam ederken bir yandan yavaş yavaş unu eklemeye başlıyoruz ve bu sırada karıştırmaya devam ediyoruz.
En son adım olarak da önceden hazırlamış olduğumuz yumurta akını, karışımımıza ilave ediyoruz. Aynı zamanda da yavaşça karıştırmaya devam ediyoruz.
Kıvamına ulaştıktan sonra teflon tava veya tost makinesine birer kepçelik hallerde ekleyip 4-5 dakika pişirme süresi ile işlemi tamamlayabilirsiniz.

Not: Waffle'yi dondurma, çikolata sosları, taze meyveler (özellikle çilek ve kivi) gibi soğuk bir şekilde servis edebilirsiniz. Ayrıca evde pratik tahin, pekmez, hindistancevizi, reçel, bal, Sarelle (Nutella) arzuya göre meyve koyabilirsiniz..

