



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

WAFFLE

150 g un
30 g toz şeker
4 g vanilya
7 g kabartma tozu
30 g tereyağı (eritilmiş)
50 g yoğurt
150 ml süt
1 yumurta
Bir tutam tuz
Üzeri için:
200 g Nestlé Professionel

WAFFLE

200 g mevsim meyvesi

Bir karıştırma kabının içerisine unu, toz şekeri, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu ekleyin, karıştırın. Ayrı bir kabin içerisinde yumurtayı çırpın. Çırtığınız yumurtaya, sütü ve yoğurdu ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyin, karıştırın. Eritilmiş tereyağı ekleyip pürüzsüz bir kıvam alınca kadar çırpıma devam edin. Waffle makinesini 250 derece -270 derece ısıya ayarlayın ve ısıtın. Isıtılmış ve çok hafif yağlanmış makineye waffle hamurunu azar azar dökün. İki dakika pişirin. Üzerine Nestlé Docello Waffle sürüp servis edin. Arzuya göre mevsim meyveleri ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

