



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## WAFFLE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı toz şeker

100 g eritilmiş tereyağı veya margarin

3,5 çay bardağı süt

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

Mevsim meyveleri

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos veya Hazır Çikolatalı Sos

Waffle makinesini çalıştırıp iyice ısınması için bekletin.

Yumurtaları çırpma kabına alıp el çırpıcısı ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanillin, toz şeker, eritilmiş tereyağı veya margarin ve sütü ekleyip 2 dakika daha karıştırın.

Üzerine un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek ekleyin. El çırpıcısı kullanarak çok yavaş hareketler ile un ve sıvı malzeme birbirine karışincaya kadar kısa süre karıştırın.

Waffle makinasının yüzeyini margarin ile yağlayın. Üzerine yüzeyi kaplayacak kadar hamur döküp kaşık ile yayın. Kapağını kapatıp 10-12 dakika pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayıp soğutun.

Meyveleri ayıklayıp doğrayın ve Waffle'ların üzerine sıralayın. Hazır sos döküp servis yapın.

