



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WAFFLE

<https://www.karaca.com>

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1,6 su bardağı un

Öncelikle yumurtaları bir kaba kırın ve köpürene kadar iyice çırpın. Bu nokta da yumurtaların son derece iyi homojenize olması ve köpürmesi çok önemli. Ardından malzemeleri yumurtalara karıştırın ve çırpmaya devam edin. Tüm sıvıları çırpma kabında karıştırdıktan sonra un, kabartma tozu ve vanilin üst üste ekleyerek aynı anda waffle hamuru içine karışmalarının sağlanması gerekir. Bu sayede elde etmiş olduğunuz karışım yoğun ve kıvamlı bir hal alırken topaklanma gibi sorunlar da yaşatmayacaktır. Tüm çırpma işlemi hamur pürüzsüz ve kusursuz bile olsa birkaç dakika devam ettirilmeli ve kıvam elde edildiğinde makineye hazır olduğu anlaşılmalıdır.

Şimdi hazırlanan bu leziz karışımı işin ustasıyla buluşturmanın sırası geldi! Eşit bir miktarda makineye döktüğünüz hamuru Funday'in kapağını kapatarak kızarana kadar pişirin. Kızardıktan sonra artık bir tabağa alarak üzerine çikolata sosu ve dilediğiniz meyve ya da ürünler ile süsleyebilirsiniz. Genellikle waffle tatlı yiyeceklerle süslenir. Ancak peynir gibi tuzlu tatlar da bu hamura son derece yakışır. İster tatlı ister tuzlu, damak tadınıza hitap eden waffle yapımı Funday ile hazırladıktan sonra ise artık sofrayı taçlandırmanın vakti geldi demektir!

Not: Tüm malzemeleri ekleyerek elde edilen tarifin yapılışı ise belirli bir sıra gerektirir.

