



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

WAFFLE

2 yumurta
1 ay kaşığı dolusu tuz
Yaklaşık 1.5 su bardağı un
1 yemek kaşığı kadar şeker
Çeyrek su bardağı kadar Sıvı yağ
1 paket Kabartma tozu
1 paket vanilya

Öncelikle iki adet yumurtamızı aklarına ve sarılarına ayırıyoruz. Burada bir karıştırıcıya ihtiyacımız var. Vanilya paketinin yarısını yumurta aklarıyla birlikte ırpıyoruz. Beyazlaşana dek ırpmamız gerekiyor, buna dikkat ediyoruz. Yumurta akları ile vanilyayı ırpıtığımız gibi, yumurta sarılarını ve şekerini farklı bir kasede ırpıyoruz. Yumurta sarılarını ırpma işleminden sonra; ırpılmış yumurta akının içine diğer malzemelerimizi ekleyeceğiz. Sütü, sıvı yağı, kabartma tozunu, yarım paket vanilyayı, tuzu ekliyoruz. 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 waffle makineniz olmasa da teflon tava veya tost makinesine birer kepelik hallerde ekleyip 4-5 dakika pişirme süresi ile işlemi tamamlayabilirsiniz. Waffle'yi dondurma, ikolata sosları, taze meyveler (özellikle ilek ve kivi) gibi soğuk bir şekilde servis edebilirsiniz.
