



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## WAFFLE

120 gr tereyağı  
1 su bardağı süt  
1/2 su bardağı nişasta  
1 paket kabartma tozu  
1/2 paket vanilya  
2 yumurta  
1 su bardağı un  
3 yemek kaşığı toz şeker  
Tercihe bağlı meyve (İç malzeme )

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayrı ayrı çırpma kabına alın. Yumurta aklarını kar haline gelene kadar mikserle çırpın. Yumurta sarılarını da ayrıca toz şekerle çırpın. Tereyağını, sütü ve vanilyayı ekleyin. Un, nişasta ve kabartma tozunu karıştırın, eleyerek karışıma ilave edin. Kar haline getirmiş olduğunuz yumurta aklarını da ekleyerek yavaşça karıştırıp harcı hazırlayın. Pişirmek için, yapışmaz yüzeyli bir tavayı (ben krep tavası kullandım) tereyağ ile yağlayın ve ısıtın. Karışımın bir kepçe kadar koyarak her iki tarafını kızarana kadar pişirin. Diğer yandan vanilya hariç krema malzemelerini karıştırıp ocakta muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Katılaştıktan sonra bir dakika kadar karıştırarak pişirip ocağı kapatın. Vanilyayı ekleyip karıştırın. Hazırlamış olduğunuz waffle hamurlarının bir tarafına pişirdiğiniz krema, çokokrem ve meyveler koyup ikiye katlayın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021