



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WAFFLE

- 1 Paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 fincan eritilmiş margarin
- 1/2 yemek kaşığı toz şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yumurta

En başta üç adet yumurtaların sarılarını ve aklarını birbirinden ayırıyoruz. Yumurta akları ile birlikte vanilya paketinin yarısını bir kaptaki karıştırın ve güzelce çırpın. Burada dikkat etmeniz gereken beyazlaşana kadar çırpmanız, seri bir şekilde. Vanilya ile yumurta aklarında uyguladığınız gibi şimdi de başka bir kaptaki şeker ile ayırmış olduğunuz yumurta sarılarını ilave edip iyice karıştırınız. Çırpma işleminden sonra (yumurta sarılarını). Daha önceden çırpılmış olduğunuz yumurta akının içine gerekli olan diğer malzemeleri de ekleyin. Bu malzemeler; kalan yarım paket vanilya, eritilmiş sana, süt, kabartma tozu ve tuzu ilave edip karıştırın. Eklenen bu malzemeleri karıştırırken bir taraftan azar azar un ilave edin ama sürekli karıştırın. Son işlem olarak yapmanız gereken daha önceden hazırlamış olduğunuz yumurta akını karışıma ilave ediniz. Aynı zamanda yavaşça karıştırmaya da devam edin. Malzemeleri kıvamına getirdikten sonra waffle makineniz varsa kullanın. Eğer waffle makineniz yok ise tava (teflon) ya da tost makinesine birer kepçelik hallerde ilave edip 5-6 dakika kadar pişirme süresi ile işlem tamamlanır.



Fotoğraf "can su" tarafından gönderildi. 06.07.2014