



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## WAFFLE YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Waffle makinasınız ya da kullanacağınız tava ve benzeri aparatın muhakkak ısınmış olması gerekir. Waffle pişmek üzere waffle makinasına alınca ısı düşürülmelidir. Orta ısıda pişmesi gerekir. Waffle pişirirken ısı kontrol edilmelidir. Başarılı ve lezzetli bir waffle içi yumuşak dışı çıtır çıtır olmalıdır. Bunun için pişirirken özen göstermek gerekir. Waffle, ülkemizde pek sevilen bir hamur tatlısı haline geldi. Süslemesinde kullanılan soslar, taze meyveler tamamen sizin damak tadınıza kalmıştır. Ancak elbette bu kombinasyonları yaparken birbiri ile uyumlu unsurları bir araya getirmek sonucu daha başarılı ve lezzetli kılacaktır. Örneğin; çilekli waffle bitter çikolata sosu ile daha fazla beğeni kazanacaktır. Aynı waffle çilek ve beyaz çikolata sos ile belki de aynı lezzeti vermeyecektir. Waffle yaparken hamurun içerisine bazı doğal özlü aromalar ilave etmek waffle tatlınızı daha da lezzetlendirir. Örneğin; vanilya aroması ya da muzlu bir waffle yaparsanız muz aroması gibi. Waffle hamurunu hazırladıktan sonra bir saat kadar buzdolabında mutlaka dinlendirin.

