



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI WAFFLE (HONG KONG)

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 paket vanilya
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
Çeyrek su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Öncelikle yumurtanın beyazı ile sarısını ayırın.
Yumurtanın akını yarım vanilya ile bir karıştırma kabına koyun.
Mikserle bu karışımı iyice çirpin.
Ayrırdığınız yumurtanın sarısını şeker ile birlikte karıştırma kabına koyun.
Bu karışımı da mikser ile çirpin.
Bu çirpilan iki karışımı da tek bir kaptaki toplayın.
Waffle tarifi için diğer malzemeleri de kaba ekleyin.
Hamur haline gelene kadar karıştırın.
Bu kısımdan sonra dilerseniz tost makinesi ile ya da tava ile pişirebilirsiniz.

