

Waffel (6–8 kişilik)



Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) eritilmiş Teremyağ
- 500 gr (1/2 lt) süt
- 2 yumurta
- 300 gr (2.5 su bardağı) un
- 75 gr. (1/3 su bardağı) toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tutam tuz

Servis için:

- Dondurma
- Çilek
- Ceviz
- Çikolata sosu
- Kivi
- Muz

Hamur için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaptaki çırparak 15 dk. dolapta bekletiyoruz. Daha sonra hamurumuzu waffel kalıbımızda ya da küçük bir tavada arkalı önlü pişiriyoruz. Hamurumuz sıcakken üzerini meyvelerle süsleyerek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Waffel hamurumuzu hazırladıktan sonra 15 dk. bekletmemiz hamurumuzun kıvamı açısından oldukça önemli. İstersek hamurumuzun içine ekleyeceğimiz bir tutam tarçınla çok değişik waffeller yapabiliriz.