



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ev Yapımı Waffle



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 adet

Waffle hamurunu gereğinden fazla çırpmayın; kısa karıştırmak kabarık dokuyu korur. Üzeri için mevsim meyvesi seçin, sosu servis anında ekleyin.

Malzemeler:

- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilin
- Bir tutam tuz
- Üzeri için meyve ve çikolata sosu

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: yumurta, süt ürünleri ve buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Kabartma tozu etkisini kaybetmesin diye hamuru karıştırdıktan sonra bekletmeden pişirin.

Yapılışı:

1. Hamuru karıştırın:

- Yumurta ve şekeri 1 dakika çırpın. Sütü ve ılımış tereyağını ekleyin.
- Un, kabartma tozu, vanilin ve tuzu karıştırıp sıvı karışıma eleyin; pürüzler kaybolana kadar kısa çırpın.

2. Pişirin:

- Waffle makinesini ısıtıp plakalarını az yağlayın. Hamuru döküp kapağı kapatın.
- Altın renk alıp plakadan kolay ayrılana dek cihaz gücüne göre 3-5 dakika pişirin.



3. Ssleyin:

- Tabaęa alıp meyve ve seçilen soslarla sıcakken servis edin.

Piřme ve Kıvam Kontrolü:

Dışı hafif kızarmış, içi kabarık ve hamur kalmamış olmalıdır.

Saklama:

Soęuyan waffle'ları kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; tost makinesinde ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı