

Dondurmali Waffle

Malzemeler

100 gr margarin

1 su bardagi dolusu un

1 su bardagi sut

Yarim cay kasigi kabartma tozu

3 yumurta

Yarim su bardagi tozseker

Yarim cay kasigi tuz

izgarayi yaglamak icin siviyağ

Uzeri icin:

Pudraseker

Yapilisi

Margarini eritip sogumaya birakin.

Unu bir kaseye alip kabartma tozu ile harmanlayin.

Sutu ilave edip mikserle cirparak yedin.

Karisima tozseker, tuz ve yumurtalari ilave edip mikserle cirpmaya devam edin.

Eritilmis margarini ekleyip cirpin ve hamuru 20 dakika dinlendirin.

Waffle izgarasina bir firca yardimi ile siviyağ surun.

Hamurdan kepce kepce alarak izgaraya dokun.

Izgarayi kapatip 4-5 dakika pisirin.

Waffleleri servis tabagina alip uzerine pudraseker serperek dilediginiz dondurma ile birlikte servis yapin.

Waffle izgarasi;Tost makinelerinin izgarasinin arka yuzeyini waffle yapimi icin kullanabilirsiniz.

Genellikle bu sekilde tasarlanan makineler oldukca pratik bir kullanima sahip.