

# Balkabaklı Damper Scone

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Avustralya usulü balkabaklı damper scone, ezilmiş balkabağı ve yoğurtla buluşturarak çay saatine yumuşak bir finjanı oluşturur.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Balkabağı püresi
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 paket Kabartma tozu

## Yapılışı

1. Un, kabartma tozu ve tereyağı 100°C'ye dokuya getirin.
2. Balkabağı püresi ve yoğurdu ekleyip kısık ateşte pişirin.
3. Scone parçalarını 200 derecede 16-18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak scone dokusunun sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt