

Damper

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Damper, mayasız sade hamurun doğrudan fırında da döküm tencerede piştiği, Avustralya taşra mutfağının simgesel ekmeklerinden biridir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 2 çay kaşığı Kabartma tozu
- 1 su bardağı Süt
- 1 çay kaşığı Tuz
- 40 gr Tereyağı

Yapılış

1. Kuru malzemeleri karıştırıp toparlayın.
2. Hamura yuvarlak şekil verip üstünü hafifçe çizin.
3. Damperi 200°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak damperin iç dokusunu sertleştirmeden pişirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı ve reçelle 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt