

# Balkabaklı Damper Scone

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 5/10

Avustralya usulü balkabaklı damper scone, ezilmiş balkabağı unu ve yoğurtla buluşturarak çay saatine yumuşak bir fırın masasıdır.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı un
- 1 su bardağı balkabağı püresi
- 0.5 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket kabartma tozu

## Yapılış

1. Un, kabartma tozu ve tereyağı parmak uçları ile kumlu dokuya getirin.
2. Balkabağı püresi ve yoğurdu ekleyip karıştırın.
3. Hamuru fazla çalıştırmayınız scone dokusu sertleşmesin diye.
4. Hamuru disk yapılışta küçük parçalara kesin.
5. Scone parçalarını 200°C fırında 18 dakika kabarana kadar pişirin.
6. Tel üstünde 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak scone dokusunun sertleşmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt