

# Balkabaklı Damper Toast

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 5/10

Balkabaklı damper toast, kabaklı ekmeğin dilimlerini tavada kızartarak Avustralya usulü sade ama tok bir kahvaltıkmasıdır.

## Malzemeler

- 8 dilim Kabaklı damper ekmeği
- 25 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşık Bal

## Yapılış

- Damper ekmeğini 1,5 cm kalınlığında dilimleyin.
- Tereyağı balla karıştırılarak sürülebilir hale getirin.
- Dilimleri tereyağı tavada orta ateşte 3 dakika kızartın.
- Ballı tereyağı sıcak ekmeğin dilimlerine sürüp üst yüzey kurumadan tekrar kızartın.
- Bal gezdirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği orta ateşte çevirmek için kızartma için kurumamasına dikkat edin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağı sürüp sıcak ekmeği kahvaltıda hemen servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt