



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANNOCK (KANADA)

<https://gastromanya.com>

1 su bardağı buğday unu
½ su bardağı çok amaçlı un
½ su bardağı yulaf ezmesi
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1/3 su bardağı kuru üzüm (isteğe bağlı)
¾ su bardağı su

Bir kapta yulaf ezmesi, toz şeker, kabartma tozu, tuz ve unu karıştırıyoruz. Eritilmiş tereyağını, üzüm ve suyu ilave ediyoruz. Un kıvamına gelmezse biraz daha su ekleyebiliriz. Hamura şekil vermek için ellerimizi unluyoruz ardından hamuru yağlanmış tepsiye koyuyoruz. 200 derece fırında 20-25 dakika kadar pişiriyoruz. Kenarları temizleyip yuvarlak şekilde kestikten sonra servis ediyoruz.

