



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMPER EKMEĞİ (AVUSTRALYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı su
1 su bardağı süt (isteğe bağlı)

Büyük bir karıştırma kabında un, tuz, şeker ve kabartma tozunu birleştirin. Su ve sütü ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamur biraz yapışkan olabilir, bu normaldir.

Hamuru top şeklinde yuvarlayın ve hafifçe unlanmış bir yüzeye yerleştirin. Üzerine bir bıçak yardımıyla çapraz şekilde birkaç çizik atın.

Geleneksel olarak Damper, kamp ateşinde bir tencere içinde pişirilir. Ancak evde yapmak isterseniz, önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirebilirsiniz. Ekmek altın rengini aldığı anda ve içi piştiğinde hazırdır.

Damper ekmeğini dilimleyerek sıcak servis edin. Tereyağı, reçel veya bal ile mükemmel uyum sağlar.

