



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAZİANTEP BOMBASI

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

125 gram tereyağı  
1 çay bardağı toz fıstık  
1,5 su bardağı un (Hamurun kıvamına göre biraz daha eklenebilir)  
1 paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu  
Şerbet İçin:  
1,5 su bardağı şeker  
1,5 su bardağı su  
2-3 damla limon suyu

Şerbetinizi hazırlamak için, 1,5 su bardağı şekeri ve 1,5 su bardağı suyu bir tencereye alın. 2-3 damla limon suyu ekleyin ve 15-20 dakika kaynatın.  
Hamur malzemelerini geniş bir kaptaki birleştirip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Elde ettiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkan tatlıları 5 dakika beklettikten sonra, ılık şerbeti üzerlerine gezdirin. Son olarak, tatlıların üzerine toz fıstık serpererek servis edebilirsiniz.

