



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İZMİR BOMBASI

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 3 kaşık yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 5 su bardağı un
- 1 kavanoz kakaolu fındık kreması

Öncelikle tabanına yağlı kağıt serdiğiniz bir tepsiye kaşık yardımıyla kakaolu fındık kremasını top top koyup buzlukta dondurun. Bu esnada hamuru hazırlamaya başlayın.

Tereyağı ile sıvı yağı yoğurma kabında karıştırın.

İçine yoğurt ekleyip karıştırmaya devam edin.

Kabartma tozunu ve unu eleyerek ilave edip hamur toparlanana kadar yoğurun.

Hamurdan küçük parçalar koparıp merdaneyle incecik açın.

Buzluktan çıkardığınız fındık kreması toplarını açtığınız hamur parçalarının ortasına yerleştirip kapatın.

Hamurun toplandığı kısımda fazlalık varsa koparın.

Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye birleştikleri kısımlar alta gelecek şekilde yerleştirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Tepsiyi fırına verip 10 dakika pişirin. Fazla pişirirseniz içindeki çikolatanın akışkanlığı kaybolur.

Sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.

