



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR BOMBASI

1 paket çikolata veya kakaolu fındık kreması
125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım ay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket kaşığı vanilya

Bir kapta sıvıyağ, yoğurt ve oda sıcaklığındaki tereyağını yoğurun
Pudra şekerini ilave edin. Sonrasında elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırma kabına ekleyin ve iyice yoğurun
Ele yapışmayan bir hamur elde etmeniz gerekiyor
Hamuru streç filmle rtün ve 10-15 dakika dinlendirin
Yumuşamış hamuru ceviz büyüklüğündeki parçalara ayırın
Hamur parçalarını bir oklava yardımıyla aın.
Yumuşak bir hamur elde ettiğinizde içerisine 1 yemek kaşığı krema koyun ve hamurun ağzını bohça şeklinde kapatın. şekil yaparken fazla gelen hamuru kesebilirsiniz.
Hamurları ters çevirerek yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin.

Not: Hamuru açarken yumuşaklık için un ekleyebilirsiniz. Oklava ile açarken çok az sıvı yağ kullanabilirsiniz. Kremayı biraz dolapta bekletirseniz pişmeden hamurun içinde dağılmaya başlamaz.

