



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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

Tepsiye yağlı kağıt serin ve kaşık yardımıyla kakaolu fındık kremasını top top koyup buzlukta dondurun. Diğer yandan hamuru hazırlayın. 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 merdane yardımıyla 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. Hazırladığınız İzmir bombasını 10 dakika fırında pişirin. Uzun süre pişmemesine özen gösterin aksi takdirde akışkanlığı kaybolacaktır. Sıcak ya da soğuk servis edin.

