



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR BOMBASI

Yarım su bardağı ılık su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
Bir çimdik tuz
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Kakaolu fındık kreması

Tatlımızın hamuru için derin bir kabın içerisine suyu, sıvı yağı, şekeri, vanilyayı alalım. Unu da hamurumuz ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar yavaş yavaş ekleyelim ve karıştırıp yoğuralım. Kıvam alan hamurumuzun üzerini streç film ile kapatalım ve 30 dakika kadar dinlenmeye bırakalım. Hamurumuza şekil verme aşamasına geçmeden önce fırınımızı en yüksek derecede alt-üst ayarında çalıştıralım. Dinlenen hamurumuzu tezgaha alalım ve elimizle rulo şekli verelim. Daha sonra hamur kesme aparatı ya da bıçak yardımı ile hamurumuzu 18 parçaya ayıralım ve küçük küçük bezeler haline getirelim. Hazırladığımız bezelerden bir tanesini alalım, elimiz ile bastırarak hafifçe genişletelim. Daha sonra oklava yardımı ile hamurumuzu ince bir şekilde açalım. Hamur yağlı olduğu için açma işlemini zorlanmadan, kolayca yapabilirsiniz. Açtığımız hamurun ortasına kakaolu fındık kremasından kaşık ile koyalım ve bohça şeklinde kapatalım. Hamuru açıklık kalmayacak şekilde kapatalım, fazla gelen kısım olur ise makas yardımı ile keselim. Fırın tepsimize pişirme kağıdını yerleştirelim. Hamurun tepsiye yapışmaması ve tepsinin kirlenmemesi için tercih ediyorum. Hazırladığımız İzmir bombamızı topladığımız kısım alta gelecek şekilde pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine alalım. Tüm bezelerimiz bitene kadar sırası ile aynı işlemi uygulayalım. Tatlımızı fırına sürelim ve fırınımızın ayarını 200 °c ye düşürelim, fanlı olarak pişirelim. Pişirme işlemini fırının başından ayrılmadan, dikkatli bir şekilde pişirmelisiniz. Tatlımız 5-6 dakika içerisinde pişecektir. İlk sıcaklığı çıkan İzmir bombalarını servis tabağına alarak dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

Not: Dışının gevrek olması için hamuru oldukça ince açın. Kakaolu fındık kremasını kullanmadan önce buzdolabında bekletin.

