



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR BOMBASI

100 gr oda ısısında tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tuzu
2,5 su bardağı un
Kakaolu fındık kreması
İçi için:
Kakaolu fındık kreması

Öncelikle yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye birer kaşık kakaolu fındık kreması koyup derin dondurucuya koyuyoruz. Hamurunu yapmak için; tereyağı, sıvı yağ ve yoğurdu iyice çırpıyoruz, pudra şekeri, kabartma tozu ve unu yavaş yavaş ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Üzerini streç filmle kaplayıp 15-20 dakika buzdolabında dinlendiriyoruz. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yapıyoruz, hepsini düz bir zeminde incecik açıyoruz. Ortalarına dondurucudan çıkardığımız kakaolu kremadan koyup bohça gibi kapatıyoruz. Üste gelen fazla hamuru kesip yuvarlıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü hafif pembeleşene kadar pişiriyoruz.

