



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İZMİR BOMBA TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

300 g kakaolu fındık kreması

Hamur:

1,5 su bardağı un

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı ılık su

Açmak için:

Yaklaşık 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Bir tabağın üzerine pişirme kağıdı serin. Kakaolu fındık kremasından iki tatlı kaşığı yardımı ile ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve 16 adet olacak şekilde tabağa sıralayın. Dondurucuda bekletin.

Unu derin bir kaba alın, üzerine tuz, toz şeker, şekerli vanilin, sıvı yağ ve ılık suyu ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini streç film ile kapatın ve 20 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 225 °C

Turbo pişirme: 225 °C

Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgaha kısa bir süre yoğurun. 16 parçaya bölün. Kakaolu fındık kremalarını dondurucudan çıkarın. Tezgaha az miktarda sıvı yağ sürün, bir parça hamuru alın ve merdane yardımı ile yaklaşık 10 cm çapında ince açın, ortasına bir adet fındık kreması koyun ve bohça şeklinde kapatın. Üstte kalan fazla hamuru makas veya bıçak ile kesin. Ters çevirerek fırın tepsisine koyun. Fındık kremaları erimeden hızlıca kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 5 - 7 dakika

Fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

