



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR BOMBASI

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

7 çorba kaşığı Efsane un (165 gr)
1 tatlı kaşığı Şafak toz şeker
2 çorba kaşığı Sole ayçiçek yağı
Yarım bardak su
8 çorba kaşığı Peripella kakaolu fındık kreması

Geniş bir kâsede 7 çorba kaşığı una 1 tatlı kaşığı toz şeker, yarım su bardağı su ve 2 çorba kaşığı Ayçiçek yağı ekleyip kâsede yoğurmaya başlayın.

Tüm malzemeler birleşince hamuru tezgâha alıp iyice pürüzsüz hale gelene kadar 5-6 dakika yoğurun. Ardından hamuru rulo şekline getirip 8 eşit bezeye ayırın. Üzerini nemli bir bezle kapatıp 15 dakika bekletin. Tezgâhı ve elinizi bir parça yağ ile yağlayın ve elinizle 5-6 parmak çapında avucunuzdan biraz daha geniş olacak şekilde açın.

İçine 1 çorba kaşığı kadar kakaolu fındık kreması koyup bohça kapatır gibi her tarafından kapatın ve ortada birleştirip ucunu sıkıp kapatın.

Pişirme kağıdı serili tepsiye dizip 200 derecede alt üst ve fansız çalışan fırında ortanın bir altındaki rafına yerleştirip 8-10 dakika pişirin.

5 dakikadan sonra mutlaka takip edin ki arka taraftakiler fazla renk alıp kabarmasınlar. Fırından çıktıktan sonra da 5 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

