



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR BOMBASI

1 ay kaşığı toz şeker
2 orba kaşığı ayçiçek yağı
Oda sıcaklığında yarım bardak su
ikolatalı fındık kreması
1,5 su bardağı un
Kabartma Tozu
Yoğurt
Tuz

İlk olarak çikolatalı fındık kremalarını top haline getirerek fırın tepsisine dizin.
Ardından soğumaları için buzdolabına kaldırın. Hamuru için, tüm malzemeyi karıştırma kabına alın ve yoğurun.
Daha sonra hamuru yağlanmış tezgaha alın ve iyice yoğurun.
Bu kısımda hamurun elinize yapışması halinde un ilavesi yapabilirsiniz.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve elinizle çok ince olacak şekilde yuvarlak açın.
Hamurun tam ortasına 1 tatlı kaşığı çikolatalı fındık kreması yerleştirin ve bohça şeklinde kapatın.
Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve kızgın yağda kızartın.
Kağıt havlu üzerinde fazla yağın alın ve servis yapın.

