



KARAMELLİ BOMBA

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı hazır çiğ krema
- 1 su bardağı fındık
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı sarı üzüm
- 4 yemek kaşığı bal
- 2 su bardağı mısır gevreği

Bir tavada toz şekerini karamel rengine olana kadar tahta kaşıkla karıştırarak yakın. Yanmış şekerin içine 1 su bardağı krema ve bal ekleyip, ocağı kapatın. Ceviz, fındık, üzüm ve mısır gevreği ekleyip, karıştırın. Hazırladığınız karameli, alüminyum folyo üzerine 1 parmak kalınlığında yayın. Kalın bir rulo yapıp soğuması için bekletin. Buzdolabında 1 saat bekletip, dilimleyerek servis yapın.

