

# İzmir Bombası

**Süre:** 1 Saat 10 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 1 saat (dinlendirme ve soğutma dahil)
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 adet

İnce hamur soğuk, yoğun çikolata dolgusunun çevresine kapatılır ve kısa-yüksek ısıda pişirilir. Dolguyu önceden dondurmak şekil vermeyi kolaylaştırır.

## Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- Yarım su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı şeker
- Bir tutam tuz
- 10 tatlı kaşığı kakaolu fındık kreması

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** İçerir: buğday/gluten; kullanılan kremanın etiketinde süt ve fındığı kontrol edin.

## Ön Hazırlık:

İlk tepsiyi 6. dakikada kontrol edin; fırınlar arasında süre değişir.

Kiraz'ın Mutfağı

## Yapılışı:

### 1. Dolgu ve hamur:

- Kakaolu kremadan 10 küçük parça yağlı kağıda koyup dondurucuda 30 dakika sertleştirin.
- Un, su, yağ, şeker ve tuzu ele yapışmayan pürüzsüz hamur olana dek yoğurup örtülü 15 dakika dinlendirin.

### 2. Şekil verin:

- Fırını 220°C'ye ısıtın. Hamuru 10 bezeye bölüp ince açın; ortası biraz kalın kalsın.
- Donmuş kremayı ortaya koyup hamur kenarlarını birleştirerek tamamen kapatın; fazlasını kesip birleşim yerini alta çevirin.

### 3. Kısa fırınlayın:

- Tepsiye aralıklı dizip 6-8 dakika pişirin; üstü çok kızarmadan çıkarın.
- İç dolgu çok sıcak olacağından servis öncesi en az 10 dakika dinlendirin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamur pişmiş ama açık renkli kalmalıdır; uzun pişirme dolguyu akıtır ve hamuru sertleştirir.

## Saklama:

Kapalı kapta oda sıcaklığında 1 gün saklayın; bekledikçe içi akışkanlığını kaybedebilir.

Kiraz'ın Mutfağı