



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



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.

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