



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## YOL KURABİYESİ



150 gr. tereyađı ya da margarin  
1,5 çay bardađı pudra Őekeri  
Yarım su bardağı yoğurt  
1 Paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu  
Alabildiđi kadar un  
İçi İçin;  
4 Adet kuru incir  
Yarım su bardağı süt  
2 Adet orta boy elma  
1 Avuç dövülmüŐ ceviz  
zeri İçin;  
1 Paket bitter ikolata

- # 1 AkŐam önceden kuru incirler birkaç parçaya kesilir, sođuk sütün içine konur.
- # Ertesi günü elmalar soyulur, rendelenir, küçük bir tencereye konur, üzerine yumuŐamıŐ incirler ilave edilir. Orta ateŐte fazla piŐmeyecek Őekilde birkaç kez çevrilir, en son ceviz katılır, ocaktan alınır.
- # Çukur bir kaba oda ısısında yumuŐamıŐ tereyağı ya da margarin, pudra Őekeri, yoğurt konur, çatalla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # KarıŐıma vanilya, kabartma tozu ve yumuŐađa yakın bir kıvam elde edene kadar elenmiŐ un eklenir, yoğrulur.
- # Hamurdan fındıktan biraz büyük parçalar alınır, tezgahın üzerinde parmak uçlarıyla, çay bardağı ağzı kadar açılır.
- # Açılan parça buz kalıbı gibi altı yuvarlak bir kalıba yerleŐtirilir, içine sođumuŐ elmalı karıŐımdan yeteri kadar konur, sarkan parçalar toplanır, kapatılır.
- # Kurabiyenin yuvarlak kısmı üste gelecek Őekilde yađlanmıŐ tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 185 derece fırına verilir, rengi fazla kırmızı olamayacak Őekilde piŐirilir.
- # Kurabiyeler soğurken üst ikolatası hazırlanır. Çikolata birkaç parçaya kırılır, küçük bir cezveye konur. Cezvede içinde su kaynayan baŐka bir kaba oturtulur ve çikolata eritilir.
- # Eriyen ikolata naylon torbaya konur, kenarı çok küçük kesilir, soğuyan kurabiyelerin üzerinde dairesel çizgiler yapılır.

**Not: İ Malzemesinin fazla suyu süzülmelidir. Aksi halde kurabiyeler çatlak olur.**