YOL KURABİYESİ

150 gr. tereyağı ya da margarin
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı yoğurt
1 Paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
4 Adet kuru incir
Yarım su bardağı süt
2 Adet orta boy elma
1 Avuç dövülmüş ceviz
Üzeri İçin;
1 Paket bitter çikolata

1 Akşam önceden kuru incirler birkaç parçaya kesilir, soğuk sütün içine konur.
Ertesi günü elmalar soyulur, rendelenir, küçük bir tencereye konur, üzerine yumuşamış incirler ilave edilir. Orta ateşte fazla pişmeyecek şekilde birkaç kez çevrilir, en son ceviz katılır, ocaktan alınır.
Çukur bir kaba oda ısısında yumuşamış tereyağı ya da margarin, pudra şekeri, yoğurt konur, çatalla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
Karışıma vanilya, kabartma tozu ve yumuşağa yakın bir kıvam elde edene kadar elenmiş 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 yerleştirilir, içine soğumuş elmalı karışımdan yeteri kadar konur, sarkan parçalar toplanır, kapatılır.
Kurabiyenin yuvarlak kısmı üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, rengi fazla kırmızı olamayacak şekilde pişirilir.
Kurabiyeler soğurken üst çikolatası hazırlanır. Çikolata birkaç parçaya kırılır, küçük bir cezveye konur. Cezvede içinde su kaynayan başka bir kaba oturtulur ve çikolata eritilir.
Eriyen çikolata naylon torbaya konur, kenarı çok küçük kesilir, soğuyan kurabiyelerin üzerinde dairesel çizgiler yapılır.

Not: İç Malzemesinin fazla suyu süzülmelidir. Aksi halde kurabiyeler çatlak olur.