



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Biscotto di Viaggio

Yol Kurabiyesi



150 gr. burro o margarina  
1,5 bicchierini di zucchero a velo  
Mezzo bicchiere di yogurt  
1 bustina di vaniglia  
Mezzo bustina di lievito polverante  
In quantità di farina  
Per interno ;  
4 fichi  
Mezzo bicchiere di latte  
2 mele medie  
1 mano di noce pestate  
Per la sopra;  
1 bustina di cioccolato bitter

- # I fichi si tagliano in 4 pezzi da una notte prima. Poi si mettono nel latte freddo.
- # Il giorno dopo le mele si sbuciano, si grattugiano, si mettono in una ciotola piccola, si aggiungono INCIR, si fanno girare per qualche volta, l'ultimamente si aggiungono noci e si toglie dal fuoco.
- # In una ciotola profonda si mettono margarina mmorbidata, zucchero a velo e yogurt poi si miscelano perfettamente con la forghetta.
- # Nella miscelata si aggiungono vaniglia, lievito poolverante, e si aggiunge la farina setacciata finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi dal impasto si prendono dei pezzi dimensione di noce e poi questi pezzi si aprono sul tavolo con il rullo dimensine piattino di tè.
- # I pezzi del impasto aperto si mette in uno stampo com'è del ghiaccio. Dentro si mette dalla miscelata preparata. i pezzi esagerati si ripiegano .
- # I biscotti si filano nel vassoio oliato con le distanze. Le parti rotondi arrivano in su.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi. Si cucinano finchè i colori non si diventano troppo rossi.
- # Durante freddamento dei biscotti si prepara cioccolato di sopra . Cioccolato si rompe per qualche pezzo. Poi si mette in una tazza. Poi questa tazza si mette in un'altra tazza pieno d'acqua calda. Così si sciolgono i cioccolati.
- # Il cioccolato si mette in un nailone, il fianco si taglia in piccolo, sopra dei biscotti si fanno le figure di cerchetti.

**Nota:** Gli ingredineti di interno non si deve filtrare troppo. Altrimento i biscotti si diventano brutte.