



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR ŞEKERLEMELİ KURABIYE

150 gr un
4 yemek kaşığı kakao
1 adet yumurta
125 gr margarin
100 gr şeker
100 gr pudra şekeri
1 yemek kaşığı limon suyu
50 gr bitter çikolata
150 gr incir şekerlemesi
2 yemek kaşığı süt
1 su bardağı toz antepfıstığı

Kakaoyu kaba koyup karıştırın, ortasını çukurlaştırın, incirleri çok küçük kıyın. Yumurtanın sarısını ve beyazını ayırın, küçük kıyılmış incir şekerlemesi, süt, yumurtanın sarısını hamurun ortasına koyun. Şeker ve 100 gram margarinin unun kenarlarına koyun ve tüm malzemeyi karıştırarak bir hamur yoğurun. 4 santim çapında bir rulo yapın. Şeffaf folyoya sarıp buzdolabında yaklaşık 30 dakika bekletin. Buzdolabından çıkardığınız hamur rulusunu yarım santim inceliğinde keserek dilimleyin, yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine dizip önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumasını bekleyin, pudra şekerini limon suyu ve yumurta akı ile karıştırın, soğumuş olan kurabiyelerin üzerine sürün. Çikolatayı küçük bir kabın içine ufalayın, kalan 25 gram margarin ekleyin. Bu kabı içinde su kaynamakta olan bir başka tencerenin içine oturtun, eriyen margarin ve çikolatayı karıştırın, karışımı bir küçük torbaya koyun, köşesinden küçük bir delik acın ve çikolatayı spiral biçiminde kurabiyelerin üzerine sıkın ve antep fıstığına bulayın, soğumaya bırakın.

