



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ERİKLİ ÇÖREK

100 gr un (3/4 su bardağı)
60 gr LUNA (4 çorba kaşığı)
1 adet yumurta sarısı
1 tutam tuz
1/4 paket pişmeden hazırlanan vanilyalı hazır puding
4 adet kırmızı erik

Un, Luna, yumurta sarısı ve tuzu yoğurarak bir hamur hazırlayın. Erikleri halka halka doğrayın. Hamuru merdane ile iki şeffaf folyo arasında yarım santim inceliğinde açın. Kalıp ile yuvarlaklar kesin. Pudingi pakette belirtildiği şekilde soğuk süt ile çırpılarak hazırlayın. Her bir hamur parçasının ortasına bir tatlı kaşığı puding koyup erik dilimleriyle kaplayın. 200 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Not: Sonbaharın lezzetli meyvesi kırmızı erikten kış aylarında da yararlanmak isterseniz, dondurup saklayabilirsiniz. Yıkamış erikleri çekirdeklerini çıkararak dörde ayırıp bir plastik içinde dondurun. Tart hazırlamak istediğinizde çözülmesini beklemeden hamurun üzerine yerleştirip fırınlayın. Saldığı suyun hamuru ıslatıp yumuşatmaması için hamur ile meyve arasına galeta unu serpin. Bu tatlıyı hazırlarken hazır puding yerine evde yapılmış muhallebi de kullanabilirsiniz. Erik olarak her tür kırmızı erik kullanabileceğiniz gibi, üzüm veya kayısı dilimleri; muz, çilek aro-malı pudinglerle çeşitlendirmeler yapabilirsiniz. Hamur açarken hiçbir zaman oklavanızı bir kenardan diğer kenara yuvarlamayın. Her zaman ortadan karşıya ve ortadan kendinize doğru çalışın. Her tarafın eşit kalınlıkta olması için her seferinde hamuru kendi etrafında biraz döndürün.

