



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AHUDUDULU PAY

8 kişilik

Gerekli malzeme:

Hamur için:

3 su bardağı un

200 gr tereyağı

Yarım su bardağı tozşeker

5-6 çorba kaşığı soğuk su

1 tutam tuz

İç malzeme:

600 gr ahududu

1 paket çilekli puding

2.5 su bardağı süt

Üzeri için:

2 çorba kaşığı tozşeker

Un, şeker ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını ilave edin.

Parmaklarınızla karıştırarak pütürlü bir hamur hazırlayın. Soğuk su ekleyip yoğurun.

Hamuru un serpilmiş tezgaha alıp pütürsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru biri daha büyük iki parçaya ayırın.

Üzerini alüminyum folyo ile örtüp buzdolabında bekletin. Hamurları un serpilmiş tezgaha alıp merdane ile 3-4 mm inceliğinde açın.

Pudingi sütle hazırlayıp soğuması için bekletin. Açtığınız büyük hamuru yağlanmış tart kalıbına elinizle bastırarak yayın.

İçine soğuk pudingi döküp yayın. Üzerini ahududularla kaplayın. Diğer hamurun ortasını kalp şekilli bir kalıpla kesip ahududuların üzerine kapatın. Kenar kısımlarını parmağınızla bastırarak yapıştırın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Isı ayarını 180 dereceye indirip 15 dakika daha pişirin.

Fırından çıkarıp üzerine tozşeker serpiştirin. İlininca dilimleyip servis yapın.