



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ TATLISI

2 tatlı kaşığı tereyağı

750 gr taze meyve (yıkamış ve temizlenmiş)

60-120 gr (1/4 - 1/2 su bardağı) şeker (kullandığınız meyvenin tatlılığına göre)

Hamuru:

240 gr (2 su bardağı) kendi kendine kabaran un

1/2 kahve kaşığı tuz

1 çorba kaşığı şeker

120 gr (8 çorba kaşığı) margarin (küçük parçalara kesilmiş)

2-4 çorba kaşığı soğuk su

Bir tatlı kaşığı tereyağı 1 litrelik (5 su bardağı su alan) yuvarlak bir puding kalıbını hafifçe yağlayınız.

Hamuru hazırlamak için, unu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip, şekeri katınız. Parmaklarınızla margarin hafifçe yediriniz. Yumuşak bir hamur elde edecek kadar soğuk su (2-4 çorba kaşığı) katıp, pürüzsüz ve esnek bir hamur elde edene kadar ellerinizle yoğurunuz.

Hafifçe unlanmış tezgahta, hamuru unlanmış bir merdaneyle 1,5 cm kalınlığında büyük bir daire biçiminde açınız. Dairenin aşağı yukarı üçte biri kadar bir üçgen kesip ayırınız.

Yağladığınız kalıba büyük hamur parçasını koyunuz. Üçgeni kestiğiniz kenarları ısıtıp birleştirerek bir huni biçimi veriniz. Bu hamuru parmaklarınızla bastırarak kalıbın içine yerleştirip üst kenarlarını bıçakla keserek düzeltiniz.

Büyük bir tencereye su doldurup, orta ateşte kaynatınız. Hamur döşenmiş kalıba meyveyi koyup üstüne şekeri serpiniz. Ayırdığınız üçgen biçimindeki hamur parçasını, ve artan parçaları hafifçe yoğurup, kalıbı örtecek büyüklükte bir daire biçiminde açınız.

Hamurun kenarlarını ısıtıp, kalıptaki meyvenin üstüne yerleştiriniz. Hamurların kenarlarını bastırıp birleştiriniz.

Yağlı kağıttan kalıptan 12,5 cm daha büyük bir daire kesiniz. Kalan 1 tatlı kaşığı tereyağı kağıdı yağlayınız.

Alüminyum kağıttan, yağlı kağıt dairesi büyüklüğünde bir başka daire kesiniz. Bu iki daireyi yağlı kağıdın yağlanmış tarafı dışa bakacak biçimde birleştiriniz. İkisini bitişik tutarak ortasında 5 cm'lik bir pli yapınız Yağlı ve alüminyum kağıtları, yağladığınız taraf alta gelecek biçimde, doldurulmuş puding kalıbının üstüne koyup, etrafını ipe bağlayınız.

Kalıbı kaynar su dolu bir tencereye yerleştiriniz. Bir kapakla üstünü örtüp tencereyi ağır ateşe oturtup, 3 saat pişiriniz. (Bu arada gerekirse tencereye kaynar su ekleyiniz.)

Tencereyi ateşten alıp, puding kalıbını tencereden çıkarınız. Yağlı ve alüminyum kağıttan daireleri atıp, pudingi ısıtılmış bir servis tabağına ters yüz ederek, servis ediniz.