



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 3 KATLI SÜRPRİZ PİDE

3 yemek kaşığı margarin  
3 Su Bardağı Buğday Unu  
2 Su Bardağı Mineralli Un  
1 Su Bardağı Ruşeymli Un  
1 Haşlanmış Patates  
Yarım Paket Yaşmaya  
1 Çay Bardağı Süt  
1 Çorba kaşığı Tuz  
Alabildiği Kadar Ilık Su  
Renklendirmek İçin 1 Çorba Kaşığı Zeytin Ezmesi  
2 Çorba Kaşığı Biber Püresi  
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası  
1 Tutam Maydanoz  
1 Tutam Haşlanmış Ispanak  
Sürprizi İçin:  
50 Gr. Pastırma  
2 adet Soğan  
1 fincan Sıvıyağ

Unları geniş bir kaba koyun. Ortasını havuz gibi açıp mayayı, üzerine sütü ve margarini dökün. Haşlanmış patatesi ortaya rendeleyin. Tuzunu serpin. ortasından mayayı elinizle eriterek karıştırmaya başlayın. Azar azar ılık su ilave ederek iyice yoğurun.

Kulak memesi kıvamında bir hamur elde ettikten sonra hamuru üçe bölün. İç harcı hazırlarken; pastırmaya ve soğanları doğrayın. Soğanları yağda kavurun. Daha sonra pastırmayı ilave edip biraz daha kavurun. Biber salçasını ve püresini doğrayıcıdan geçirin. Üçe böldüğünüz hamurun bir parçasına katıp yoğurun.

Diğer parçaya zeytin ezmesini ilave edip yoğurun. Üçüncü parçaya da ince ince doğranmış maydanoz ve ıspanak yapraklarını karıştırın ve yoğurun. Sonradan katılan malzemeler hamurları sulandırırorsa biraz daha un ilave edin. Öncelikle kırmızı hamuru elinizle bastırarak biraz genişletin.

Üzerine siyah hamuru en üste de yeşil renkli hamuru koyun. Elinizle biraz genişletin. İç harcı ortaya koyup kenarlarından kapatın. Yuvarlak ekmek şekli verin. Yağlanmı fırın tepsisine koyun. Dilerseniz üzerine çekirdek içi serpin.

Bir süre mayalanması için bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.



