



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI MUSAKKASI

250 gr. Kıyma
2 Soğan
1 Kg. Pazı
2 Kaşık sadeyağ
4 Bardak tuzlu su
Tuz, biber

Yıkanmış pazı yaprağını kaynar, tuzlu suda yapraklarının rengi değişinceye kadar haşlamalı, sonra soğuk sudan geçirmeli. İnce çentilmiş soğanı sade yağda kızartmalı, sonra buna koyun kıyması katıp kavurmalı. Sonra bir tencerenin dibine bir kat soğanlı kıyma, bir kat pazı yaymalı, tuz ve biberini serpip, iki kepçe et suyunu çekinceye kadar kaynatmalı.