



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI YAPRAĞI MUSKA DOLMASI

3 bağ pazı yaprağı
1 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı biber salçası
2 kuru soğan
1 rendelenmiş havuç
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı kuru nane
Pulbiber
Tuz
Karabiber

Tencerede kaynayan suya pazı yaprakları 2-3 defa batırılıp çıkarılır ve soğuk suya konur.(pazı yaprakları çabuk haşlandığı için haşlama süresi çok kısa tutulur,soğuk suya konulmasındaki amaç ise renginin bozulmamasıdır). Haşlanan yaprakların ortasındaki kalın kısmı bıçak yardımıyla kesilip alınır ve böylece yaprak ikiye ayrılmış olur. Ayrı yerde sıvıyağda ince kıyılmış soğan ve rendelenmiş havuç kavrulur.ince kıyılmış maydonoz eklenir. Sonrasında pirinç, limon suyu, biber salçası, nane ve baharatlar eklenip karıştırılır ve sıcak su eklenip 5 dk pişirilir. Hazırladığımız yapraklarımızın içine 1 tatlı kaşığı harçımızdan koyup üçgen şeklinde sarılır.(şekilde görüldüğü gibi) Tencereye dizilen sarmaların üzerine çok az zeytinyağı gezdirilir, üzerine kabarmaması için ağırlık olarak tabak kapatılır ve üzerine çıkacak kadar su eklenip pişmeye bırakılır.