



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAZI MUSAKKA

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 1 kg pazı yaprağı, 2 baş soğan, 1,5 çorba kaşığı margarin (veya tereyağı), 250 gr koyun kıyması, 2 kepçe et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Pazı yaprakları bol suda iyice yıkanıp suyu süzülür. Tencereye yeteri kadar su ve tuz konur. Su kaynamca, pazı yaprakları içine atılır ve kısa süre haşlanır. Pazı yapraklarının rengi değişince, tenceredeki su süzülür, yaprakların üstüne soğuk su dökülür. Pazı yaprakları suyunun süzülmesi için süzgece alınır. Tencereye rendelenmiş soğan ile margarin konur, ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla kaşırarak soğanlar kavrulur. Soğanların rengi pembeleşmeye başlayınca, kıyma ilave edilir ve kaşırarak kavrulur. Başka bir tencereye kıyma ve pazı yaprakları kat kat yerleştirilir. Tencerenin dibine iki kaşık soğanlı kıyma konur ve yayılır, üstüne pazı yaprakları yerleştirilir. Yaprakların üstüne, kalan kıymanın yarısı yayılır. Kalan pazı yaprakları kıymanın üstüne yerleştirildikten sonra, kalan kıyma en üste boşaltılarak yayılır. Tuz ve karabiber serpidikten sonra, iki kepçe et suyu dökülür ve orta ateşte pişmeye bırakılır. Musakka pişip, suyunu iyice çekince ateşten alınır, servis tabağına aktarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.