



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI SUŞİ

10 adet pazı yaprağı
1 çay bardağı pirinç
1.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı su
1 adet havuç
1 çay kaşığı karabiber
Bir tutam tuz
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı (Sosu için)
Yarım limon suyu (Sosu için)
1'er çay kaşığı tuz karabiber pulbiber

Pazı yapraklarını bol suyla yıkayıp süzün.Orta boy tencereyi suyla doldurup kaynamaya bırakın.Kaynayan suya pazı yapraklarını ekleyip 3 dakika haşlayın.Haşlanan pazıları süzüp soğuk suyun altına tutun ve süzölmeye bırakın.Havuçları dikey olarak kesip yumuşayıncaya kadar haşlayın.Pilav tenceresine sıvıyağ alıp kızdırın.Üzerini pirinci ekleyip 3 dakika kavurun.Su, karabiber ve tuzunu ekleyip kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.Pazı yapraklarını düz bir zemine serin.Üzerini pirinçli harçla kaplayın.Tam ortasına bir parça havuç koyun.Pazı yaprağını sıkıca sarın.2 cm kalınlığında parçalara kesip servis tabağına alın.Sosunu hazırlamak için gerekli malzemeleri kâsede karıştırın.Sosu suşilerin üzerinde gezdirin.Soğuk servis yapın.
