

## Guvecte Muska Dolma

### Malzemeler

5 bag pazi

İc harci için:

1 kase pilavlık bulgur

1 kase suzme yogurt

1 demet taze soğan

1 adet kuru soğan

Tuz, nane

1 su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı su

### Yapılışı

İlk olarak pilavlık bulgur kaynar su ile ıslatılıp üzeri kapatılarak sisirilir. Taze soğan ve kuru soğan ince bir şekilde doğranır. Sisen ve iliyan bulgura soğanlar, nane, tuz ve suzme yogurt eklenip karıştırılır. pazılar sıcak suya batırılıp çıkartıldıktan sonra iç harctan konularak muska şeklinde sarılır. Guvece dizilen sarmaların üzerine zeytinyağı ve su gezdirilip pisirilir. Pistikten sonra servis tabagına alınır ve üzerine yogurt gezdirilir. Afiyet olsun.