



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVERCİN YUVASI

- 1 kase mayonez
- 1 kase Yoğurt
- 2 kutu konserve mısır
- 1 adet patates
- 2 adet havuç
- 250 gram bezelye
- 12 adet milföy hamuru
- 1 yemek kaşığı margarin

Su bardaklarımızın dışını yağlıyoruz. Milföy hamurlarımızı bardaklarımızın dışına kapatıyoruz. (Milföy hamurlarını esnetmeden bardağın dışına koymak gerekiyor. Aksi halde çıkartırken parçalanabiliyor.) 150 derecede pişiriyoruz. fırından çıkınca bardaklarımızdan çıkarıyoruz. Havuç ve patateslerimizi küp doğruyoruz. Bezelye, küp doğradığımız havuç ve patateslerimizi haşlıyoruz. (Haşlarken ben birazda tuz ilave ediyorum.) Kornişon turşumuzu doğruyoruz. Ayrı bir kapta yoğurt ve mayonezimizi karıştırıyoruz. Bezelye, havuç, margarin, patates, mısır ve kornişon turşumuzu ilave edip karıştırıyoruz. Salatamızı milföy kaselerimizin içine dolduruyoruz. Üzerini maydanozla süsleyip servis yapabilirsiniz.

