



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUVALI AMERİKAN SALATASI

12 tane milföy hamuru  
1 su bardağı bezelye  
2 adet havuç  
1 büyük boy patates  
2 konserve mısır  
7 adet kornişon turşu  
2 kase yoğurt  
1 çay bardağı mayonez  
2 yemek kaşığı margarin

Milföyleri kalıplarda yapabilirsiniz ama her evde bulunmaz diye başka bir yöntem var  
Su bardaklarının dışınını yağlayın. Milföyleri bardakların dışına kapatın (esnetmeden) 150 derece fırında pişirin.  
Bardaklardan ayırın.  
Havuç ve patatesleri küp doğrayın. Bezelye, küp doğradığınız havuç ve patatesleri haşlayın. Kornişon turşuyu doğrayın.  
Ayrı bir kapta yoğurt ve mayonezi karıştırın. Bezelye, havuç, patates, mısır ve kornişon turşuyu ilave edip karıştırın. Milföy kaselerinin içini sana klasikle sürelim. Salatayı milföy kaselerinin içine doldurun.

---