

## Guvercin Yuvasi

### Malzemeler

12 adet milfoy hamuru  
250 gram bezelye  
2 adet buyuk boy havuc  
1 adet buyuk boy patates  
2 adet konserve misir  
250 gram kornison tursu  
Yogurt, mayonez

### Yapilisi

Su bardaklarimizin disini yagliyoruz. Milfoy hamurlarimizi bardaklarimizin disina kapatiyoruz. (Milfoy hamurlarini esnetmeden bardagin disina koymak gerekiyor. Aksi halde cikartirken parcalanabiliyor.) 150 derecede pisiriyoruz. firindan cikinca bardaklarimizdan cikariyoruz.

### Guvercin Yuvasi

Havuc ve patateslerimizi kup dogruyoruz. Bezelye, kup dogradigimiz havuc ve patateslerimizi hasliyoruz. (Haslarken ben birazda tuz ilave ediyorum.) Kornison tursumuzu dogruyoruz. Ayri bir kapta yogurt ve mayonezimizi karistiriyoruz. Bezelye, havuc, patates, misir ve kornison tursumuzu ilave edip karistiriyoruz. Salatamizi milfoy kaselerimizin icine dolduruyoruz. Uzerini maydanozla susleyip servis yapabilirsiniz.