



HİNDİLİ PESTOLU SALATALIKLAR

3 orta boy salatalık
Çeyrek bardak fesleğen pesto sos
Şerit halinde kesilmiş 6 dilim peynir
170 gram tütülenmiş ve kıyılmış hindi göğsü
1 ince kıyılmış biber
Yarım fincan kıyılmış ıspanak
Tuz
Karabiber

Salatalıkları uzunlamasına dilimleyin. Salatalık dilimlerini mutfak kâğıdına yerleştirin ve bir kağıt havluyula kurutun.

Her salatalık üzerine yaklaşık 1 tatlı kaşığı pesto yayın, sonra her bir salatalığa peynir, hindi, biber ve ıspanak dağıtın. Biraz tuz ve karabiber serpin. Hafifçe yuvarlayın. Ekstra pesto veya sos ile servis yapın. Yaklaşık 18 rulo elde edersiniz.

