

# Antipasto Şişleri

İtalyan et, peynir ve sebzelerle kolay antipasto şişleri. 15 dakikada hazır mükemmel parti mezesi.

15 min

HAZIRLIK

15 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Antipasto Şişleri

## Malzemeler

- 1 bardak siyah zeytin
- 1 bardak domates
- 1 bardak enginar
- 1 bardak mozzarella peyniri
- 10 dilim salam

## Yapılışı

- Malzemeleri hazırlayın**

Fazla nemi almak için tüm malzemeleri kağıt havluyla kurutun. Marine edilmiş ürünleri süzün ve kolay montaj için ayrı tabak veya kaselerde bir kenara koyun.
- Çalışma yüzeyinizde 12-16 adet tahta şişi dizin.** Tüm malzemeleri kullanacağınız sırayla kolay erişebileceğiniz şekilde yerleştirin.
- Şişleri hazırlayın**

Malzemeleri alttan 1 inch bırakarak her şişe dizin, renk ve dokuları değiştirerek. Şişe sabitlemek için zeytin veya peynir küpü gibi sert bir malzemeyle başlayın.
- Katlanmış veya sarılmış şarküteri dilimlerini ekleyin,** ardından mozzarella topları ve kiraz domatesler gelsin. Malzemeleri sıkıca bir araya getirin ama sıkıştırmayın.
- Marine sebzelerle katmanlamaya devam edin,** değişen deseni koruyarak. Kolay tutuş için her şişin üstünde yaklaşık 1 inch boşluk bırakın.
- Her şişin üzerine son malzeme olarak taze fesleğen yaprakları koyun,** ezilmelerini önlemek için.

## 7 Son dokunuş ve servis

Tamamlanmış şişleri servis tabağına dizin. Sızma zeytinyağıyla hafifçe çiseleyin ve taze çekilmiş karabiberle baharatlayın. Hemen servis yapın veya servisten önce 2 saate kadar buzdolabında saklayın.

## İpuçları

Bulabileceğiniz en kaliteli malzemeleri kullanın - bu yemeğin sadeliği her bileşenin lezzetinin öne çıkacağı anlamına gelir, bu yüzden kaliteli İtalyan şarküteri ürünleri, otantik mozzarella ve iyi marine edilmiş sebzelere yatırım yapın.

Montajdan önce tüm malzemeleri kağıt havluyla kurutun, şişlerin ıslanmasını önlemek ve baharat ile yağların daha iyi yapışmasını sağlamak için.

Görsel çekicilik için her şişte renk ve doku çeşitliliği yaratın - kırmızı domates, beyaz peynir, yeşil zeytin veya fesleğen ve koyu renkli etlerin karışımını hedefleyin.

Malzemeleri etin liflerine paralel ve sebzelerin en sağlam kısmından geçirerek dizin, yırtılmayı önlemek ve şiş alındığında bir arada kalmasını sağlamak için.

Tamamlanmış şişleri servis yapmadan hemen önce kaliteli sızma zeytinyağı ile hafifçe çiseleyin ve taze çekilmiş karabiber serpin, lezzetleri artırmak için.

Önceden hazırlayacaksanız, şişleri şekillerini korumak ve malzemelerin kaymasını önlemek için uzun bir kaptaki dik olarak saklayın.

Montaj yaparken misafirlerinizin ağız boyutunu göz önünde bulundurun - şişler çok seyrek olmadan 2-3 lokmada yenilebilir olmalı.

Şişlerin yanında küçük tabak veya peçete bulundurun, çünkü zeytinyağı ve domates suyu yeme sırasında damlatabilir.