



## Başlangıçlar ve Salatalar

serves 4 to 8 (18 to 24 pieces)  
prep time 10 minutes



### Domates, Pastırma ve Roka Şiş

#### Malzemeler

6-8 adet 15 cm'lik	çöp şiş veya ince bambu şiş
3-4	Kumato® Domatesi
15-20 dilim (90 g)	çemensiz dana veya hindi pastırma
24-32	adet büyük roka yaprağı, sapları kesilmiş
2	adet Cabata ekmeği veya 1/3 somun kalın kabuklu ekmek, iri zar boyutlarında kesilmiş, bir kenarı kabuklu
Servis için:	Şişleri batırmak için sarımsaklı aioli sosu veya sarımsaklı mayonez, isteğe bağlı

#### Hazırlanışı

Ortadan ikiye kestiğiniz Kumato® Domateslerinin her yarısını 3 dilime ayırın. Pastırma dilimlerini düz bir zemin üzerindedüzelindeoların. Birdilimdomatesiyataybiçimde, şişikabuğundan batırarak şişetakin. İki roka yaprağını üst üste koyup koyu renkli kısmı dışarıda kalacak şekilde yaprağın uç kısmından sap dibine doğru ikiye katlayın. Katladığınız yaprakları da şişetaki domatesle bitiştirin. Roka nınardından şişepastırmarulolarından birini geçirin. Bir sıra malzeme daha dizin. Daha sonra ekmek küplerinden birini şişin en ucuna kabuğundan takarak sunumu tamamlayın. Bu işlemi elinizdeki malzemeler bitene kadar tekrarlayın. Şişleri batırmak için sarımsaklı aioli veya mayonez koyduğunuz bir kase nin etrafına şişleri çark biçiminde dizerek servis edin.

#### İpuçları ve Servis Önerileri

Piyasada farklı boyutlarda çöp şiş ve kürdan çeşitleri bulunmaktadır. Başlangıcı daha zarif bir şekilde sunmak isterseniz daha kısa bir şiş kullanarak şişe tek sıra malzeme dizin ve sırayı ekmek parçasıyla tamamlayın. Roka yaprağı yerine taze fesleğen yaprağı da kullanabilirsiniz. Pastırma yerine çok ince dilimlenmiş füme et de kullanılabilir; pastırma ile aynı şekilde ruloyapılmalıdır. Pestolu mayonez de bu hafif yaz başlangıcı için harika bir sos olabilir.