

هيكترز  
تخضر بالتلفف  
Hectare's  
Passionately Cooked

هيكترز مرتديلا  
بنكهة الشوريزو  
/ تيركي روستيد

وقت الطهي  
15 دقيقة

يكفي لـ  
1 شخص

# طليانني هيكترز

## المكونات

- مرتديلا Chorizo.
- تيركي روستيد.
- شرائح الهالابينيو.
- فلفل أخضر مقطع شرائح.
- جبن الشيدر سلايس.
- جبن الموزاريلا.
- مايونيز.
- زبدة.

## طريقة التحضير

- 1 نضع قليل من الزبدة في المقلاة ثم نضع الفلفل الأخضر و نقلبه.
- 2 نضع شرائح التيركي و المرتديلا بعد التقطيع في المقلاة و نقوم بالتقليب.
- 3 نضع شرائح الهالابينيو.
- 4 نضع جبن الشيدر على الخليط ثم نضع جبن الموزاريلا.
- 5 في مقلاة نظيفة نقوم بوضع قليل من الزبدة لتحميم الصمون من الداخل.
- 6 نضع المكونات داخل الصمون و نضع المايونيز.



هيكترز  
تخضر بالتلفف  
Hectare's  
Passionately Cooked