BEZELYELİ POLENTA TART

https://www.sabah.com.tr

250 gram sultani bezelye
1 su bardağı tane bezelye
2 su bardağı su
1 su bardağı süt
2 su bardağı mısır irmiği
1 paket krema
20 gram tereyağı
Tuz

Sultani bezelyeleri dalından koparılan yerlerinden tutup aşağı doğru çekerek kılçıklarını temizleyin. Kaynar tuzlu suda 5 dakika haşlayıp, suyunu süzün. Suyu daha sonra kullanmak üzere kenara alın. Sultani bezelyenin renginin yeşil kalması için buzlu suya atın. Suyunu süzdükten sonra kenara alın. Tane bezelyeyi, sultani bezelyeyi haşlayıp kenara ayırdığınız suda 10 dakika haşlayıp suyunu süzün. Su ve sütü tencereye alıp, mısır irmiği ardından tuz ilave edip çok kısık ateşte sık sık karıştırarak pişirin. Suyunu çekmeye başlayınca krema ekleyip karıştırmaya devam edin. Suyunu çektiğinde tane bezelye ilave ederek karıştırın ve 5 dakika dinlendirin. Dikdörtgen tart kalıbını tereyağı ile yağlayıp, polentayı içine dökün ve tahta kaşığın tersi ile bastırarak düzleştirin. Servis tabağına ters çevirip çıkarın. Sultani bezelye ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:158172 • adı:Bezelyeli Polenta Tart • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:09