DOMATESLİ POLENTA

100 gram kurutulmuş domates
5 su bardağı sebze suyu
1 su bardağı mısır unu
200 gram beyazpeynir
1 çorba kaşığı eski kaşar peyniri
6 çorba kaşığı taze fesleğen
2 çorba kaşığı siyah zeytin
1 su bardağı un
Sıvıyağ

Domateslerin üzerine çıkacak kadar zeytinyağı koyun ve en az 1 saat bekletip, süzün. Sebze suyunu kaynama noktasına getirin, mısır ununu yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edin. Mısır unu iyice koyulaşıncaya kadar yaklaşık 30 dakika kısık ateşte karıştırarak pişirin. Ateşten alıp peynirler, fesleğen, zeytin ve domatesleri katıp, iyice harmanlayın. Hafif yağlanmış 20 cm. çapmda kelepçeli bir kek kalıbına bastırarak yerleştirin ve oda sıcaklığında soğuttuktan sonra katılaşıncaya kadar buzdolabında dinlendirin. Hazırladığınız polentayı 16 adet pasta dilimine keserek hafifçe una bulayın. Sallayarak fazla unlarım dökün. Yağı ısıtıp, polentalann her iki taraflarım hafif pembeleşinceye kadar kızartıp, kağıt havlu üzerine alarak süzün. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:119577 • adı:Domatesli Polenta • gönderen:Ay Gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:43