



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ISPANAKLI POLENTA

250 gr polenta
200 ml su
100 gr krema
200 gr körpe ıspanak
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerede tereyağını eritin ve ıspanakları soteleyin. Üzerine sıcak suyu ekleyin ve kaynatın. İçine azar azar polentayı ilave edin. Sürekli karıştırın. Suyu çekmeye başlayınca kremayı ekleyin. Kremayı da çektirin, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Geniş bir tepsiye dökün ve buzdolabında soğumaya bırakın. Kalıplar ile kesin. Bir tavada ızgara edip servis tabaklarına alın.

