



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI POLENTA

<https://www.milliyet.com.tr>

1,5 su bardağı su
1/2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı mısır irmiği
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yemek kaşığı tereyağı

Sütü ve suyu tencereye ekleyin ve iyice kaynatın. Kaynama noktasına gelince üzerine tuz ilave edin. Karıştırmaya devam edin ve irmiği yavaş yavaş ekleyin. İrmikle beraber kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirerek koyu bir kıvam alınca ocaktan indirin. Üzerine kaşar peynirini ve tereyağını ilave ederek yavaş yavaş karıştırın. Sıcakken istediğiniz gibi şekil verip servis edin.

