



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI POLENTA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 su bardağı su
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı mısır unu
3 çorba kaşığı tereyağı
7 çorba kaşığı tozşeker

Su, süt ve tereyağını bir taşım kaynatın. Hızlıca mısır ununu ve şekeri ekleyip koyulaşmaya kadar pişirin. Polentayı ıslatılmış kalıba boşaltın. Üzerine kirazları koyun. Buzdolabında 2 saat soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapın.

