



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU POLENTA YATAĞINDA PİRZOLA

3 yemek kaşığı tereyağı
300 gr. polenta (iri taneli mısır unu)
1,5 su bardağı rende kaşar
1 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
750 gr pirzola

Tereyağını eritin, polentayı ekleyerek hafifce kavurun. Et suyunu ekleyip karıştırın. Peynir, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın. Et suyunu çekene kadar hafif ateşte karıştırarak pişirin. Yemek tabağına domates dilimlerini yerleştirin ortasına polentadan koyun üzerine pesto ikinci sıra yine polenta üzerine pesto koyun. Kızarttığınız pirzolayı üzerine yerleştirin. Süslemek için kavrulmuş fıstık ve parmesan peynirini kullanın.

Not: Parmesan yerine tadı yakın olan kaliteli eski kaşar peynirini de kullanabilirsiniz..

