



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POLENTA DİLİMLERİ (İTALYA)

500 ml. süt
30 gr. tereyađı
150 gr. mısır irmiği
40 gr. taze rendelenmiř parmesan
1/2 limon kabuđu rendesi
2 adet yumurta
100 ml. zeytinyađı
Tuz
Muskat

Sütü, tereyağı, tuz ve muskat ile kaynatın. Karıştırarak yavaş yavaş irmiği ekleyin. Orta ateşte, tahta kaşıkla karıştırarak 5 dakika pişirin. Limon kabuğu rendesini, peyniri, yumurtayı ilave edin. Polentayı fırın kağıdına alın, üzerine bir kağıt daha koyun. 1 cm. kalınlığında 32-20 cm. büyüklüğünde aın. şeffaf folyo ile kapatıp 1 gece buzdolabında bekletin. Servisten önce polentayı 10x4 cm.'lik 16 parçaya kesin. Tavaya her seferinde 20-30 ml. yağ koyup, orta ateşte kızartın. Etle servis yapın.