POLENTA DİLİMLERİ (İTALYA)

500 ml. süt
30 gr. tereyağı
150 gr. mısır irmiği
40 gr. taze rendelenmiş parmesan
1/2 limon kabuğu rendesi
2 adet yumurta
100 mi. zeytinyağı
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 açın. Şeffaf folyo ile kapatıp 1 gece buzdolabında bekletin. Servisten önce polentayı 10x4 cm.'lik 16 parçaya kesin. Tavaya her seferinde 20-30 mi. yağ koyup, orta ateşte kızartın. Etle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:7390 • adı:Polenta Dilimleri (İtalya) • gönderen:Döner • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:01