



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POLENTA

4 su bardağı su
1 su bardağı mısır irmiği
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz zerdeçal
75 gram tereyağı
100 gram rendelenmiş eski kaşar, parmesan veya gravyer

Su, zerdeçal ve tuzu tencereye alıp kaynatın.
Kaynayınca içine irmiği ekleyip yeniden kaynayana kadar karıştırın.
Kaynayınca altını kısıp 25 dakika kadar karıştırarak pişirin.
İçine peynir ve tereyağını da ekleyip ara ara karıştırarak 5 dakika daha pişirin.
Bir tepsinin tabanını fırın kağıdıyla kaplayıp polenta'yı tepsie dökün.
Katılaşması için 15 dakika kadar bekletip ardından dilimleyin. Ilık servis edin.

