POLENTALI BARBEKÜ SOSİS

4 adet barbekü sosis
10 ml. zeytinyağı
250 gr. mısır unu
20 gr. tereyağı
7-8 adet kiraz domates
40 gr. parmesan peynir
1/2 demet frize salata
Karabiber
Tuz

Sosisleri fırın ızgarasında pişirin.
Yapışmaz yüzeyli tavaya tereyağı koyun. Eriyince mısır ununu ilave edin tahta kaşık yardımıyla çevirin. Birkaç dakika sonra 200 ml. su ilave edin ardından tuz ekleyin.
Kiraz domatesleri ortadan ikiye kesin. Tavaya zeytinyağı koyun. Isınmaya başlayınca domatesleri ekleyin. Tuzlayın, biberleyin.
Sosisleri servis tabağına koyun. Yanına polentayı, üstüne domatesleri ve yıkayıp süzdürdüğünüz frize salatayı yerleştirin.
Parmesan peynirini bıçakla kabaca doğrayın. Üstüne serpiştirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65156 • adı:Polentalı Barbekü Sosis • gönderen:Ercüment Çözer • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:06