POLENTALI YILDIZ KANEPELER

1 paket milföy
300 gram kıyma
1 adet büyük soğan
1 adet yumurta
1 çay bardağı galeta unu
1 çay kaşığı tuz ve baharatlar
250 gram mısır unu
50-60 gram parmesan peyniri
1 litre su
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

300 gram kıymaya, bir yumurta, ince rendelediğiniz soğan, tuz ve baharatları katıp iyice yoğurunuz. Galeta unu ile kıvamını ayarlayınız. Top top yapıp, hafif unlayıp, tereyağında kızartınız. Milföyleri kurabiye kalıplarınızla istediğiniz modelle şekillendirin. Fırında kabarana kadar pişiriniz. Kızarttığınız köftelerin üzerine, kürdanla sabitleyin.
Polenta için; 1 litre suyu kaynatıp, tuz ekleyiniz. Mısır ununu yavaş yavaş katınız. Tereyağı ilave edin. Kaynayınca, kapağını kapatıp,10 dakika pişiriniz. Ocaktan alıp,10-15 dakika suyunu çekmesini bekleyiniz. Son olarak parmesan peyniri katıp, soğuduktan sonra servis ediniz. Polentayı ayrı bir kapta servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:113315 • adı:Polentalı Yıldız Kanepeler • gönderen:makaron • indirme tarihi:17.05.2024 - 15:41