



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜZME BEYAZ PEYNİRLİ OTLU POLENTA

250 gr İçim Süzme Beyaz Peynir
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
250 gr polenta veya irmik
1 yumurta sarısı
1.5 lt su
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz

Bir tencerenin içine soğuk suyu ve 250 gr irmiği ilave edin. İrmiki iyice karıştırdıktan sonra tencereyi ateşe koyun. Karıştırarak 15 dakika kadar çok kısık ateşte pişirmeye devam edin. Daha sonra tereyağı ve süzme beyaz peyniri ekleyin. 10 dakika daha tencereyi kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirin. İrmikler tamamen piştikten sonra ateşin altını kapatın. Bu arada içine 1 yumurta sarısı ilave edin. Doğranmış maydanoz, kuru nane ve tuzu da ekleyip servis yapın.

