



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK CİĞERLİ POLENTA

Polenta için:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı mısır unu

2 adet yumurta

1 tutam tuz

Üstü için:

250 gr. tavuk ciğeri

1 adet kuru soğan

4 adet domates

1 adet limonun suyu

Karabiber

Tuz

Tavuk ciğerini yıkayın, tencereye koyup, suyunu çekene kadar pişirip tereyağı ile kavurun.

İnce doğranmış soğan, limon suyu, karabiber, tuz ve doğranmış domates ekleyip 5 dakika pişirin.

Mikserde mısır unu ve 2 bardak suyu karıştırıp 10 dakika bekletin.

2 adet yumurta, 1 kepçe kadar hazırladığınız polentadan dökün.

İki taraflı hafifçe pembeleşene kadar pişirin.

Servis tabağına polentaları tek tek koyun.

Üstüne ciğerli içten yerleştirip servis yapın.