

Polenta

Malzemeler

250 gr misir unu

50 gr parmesan peyniri

1 litre su

Tuz

Yapilisi

Evinizdeki en buyuk tencereye tuzlu suyu karisimini koyun. Sonra kisik ateste bir yandan suyu karistirmaya devam ederken oteki yandan da yavas yavas misir ununu ilave edin. Surekli karistirin katilasmamasi icin. Daha sonra tencerenin kapagini kapatip 10 dakika pisirin.

Altini kapattiginiz tencereye rendelediginiz parmesan peynirini de katip karistirmaya devam edin ve yeniden kapagini kapatip 15 dakika kadar peynirle ozlesmesini bekleyin. Polentayi sicak sicak kasemize alip sekil almasını bekleyin ve yemeklerin yaninda meze olarak yiyebilirsiniz. ellerimize saglik