



ÜNİTE 9 - 17. Tarif

Polenta Dilimleri

2 - 4 kişilik

Miktar / Malzemeler:

750 ml sebze suyu veya maya özlü su
220 g mısır unu (polenta)
Bir tutam deniz tuzu
4 yemek kaşığı domates püresi
2 diş sarımsak, ezilmiş
3-5 adet domates (boyutuna göre)
Taze maydanoz, provence otları
Deniz tuzu, karabiber
100-150 g rendelenmiş vegan peynir

Hazırlanışı:

- Sebze suyunu veya maya özlü suyu bir tencerede kaynatın ve gerekirse tuz ilave edin.
- Mısır ununu ekleyin ve kısık ateşte yaklaşık 15 dakika, karışım tencerenin dibinden ayrılana kadar pişirin. Yağlanmış bir fırın tepsisine yayın.
- Domates püresini ezilmiş sarımsak ve baharatlarla karıştırın ve üzerine sürün. Domates dilimlerini yerleştirin ve peynir serpin.
- 200°C'de yaklaşık 15 dakika pişirin.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897