

רכיבים:

5 כפות שמן זית

2 בצלים, קצוצים דק

3 שיני שום, כתושות

מלח ופלפל

5 כוסות מים או ציר בקר

3 ענפי תימין

1 כוס קמח תירס

אופן ההכנה:

1. בסיר רחב מטגנים בשמן את הבצל והשום במשל 10 - 15 דקות או עד שהם משחימים.
2. מתבלים במלח ופלפל ומוסיפים את התימין.
3. מוסיפים את הציר/מים ומביאים לרתיחה.
4. מוסיפים את הקמח תירס ומערבבים היטב.
5. מנמיכים את הלהבה ומבשלים תוך כדי ערבוב במשך 15 - 20 דקות.
6. טועמים ומתקנים תיבול. מעבירים ת התערובת לתבנית מרופדת בנייר אפייה ומשומן במעט מרגרינה.
7. מכניסים את התבנית למקרר ולאחר מספר שעות בודקים שהפולנטה התייצבה. (במידה ולא, מחזירים למקרר).
8. מוציאים מהמקרר, הופכים את התבנים וחותכים לריבועים.