



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI PANNA COTTA

<https://www.elele.com.tr>

1.5 su bardağı krema
2 tatlı kaşığı toz jelatin
1/3 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı ayran
Tuz
1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Krema, toz jelatin, toz şeker, ayran ve bir tutam kadar tuzu bir sos tenceresine alın. Toz şeker ve jelatin tamamen eriyinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Vanilya esansını ilave edip 3-4 dakika daha pişirip ocaktan alın. Oda sıcaklığına geldikten sonra servis kaselerine paylaşın. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Servis tabaklarına ters çevirin. Dilediğiniz sosu üzerine gezdirip servis yapın.

