



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PANNACOTTA

Malzemeler:

100 ml az yağlı süt
200 ml krema
50 gram tozşeker
2 yaprak jelatin
Vanilya çubuğu

Naneli karışım için:

100 ml süt
100 ml krema
50 gram tozşeker
50 gram Antepfıstığı içi
2 damla nane likörü

Yapılışı:

Jelatin yapraklarını ılık su dolu küçük bir kabın içinde erimesi için bekletin. Süt, krema, tozşeker ve vanilya çubuğunu sos tenceresinde birkaç taşım kaynatın. Eritilmiş jelatini ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı küçük servis kaplarının yarısına kadar doldurun. Oda ısısında soğumaya bırakın. Naneli karışım için de süt, krema, tozşeker, Antepfıstığı içi ve nane likörünü sos tenceresinde birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın, soğuyunca oda ısısında bekletmiş olduğunuz sütlü karışımın üzerine paylaşın. Pannacotta'yı buzdolabına aktarın. Birkaç saat beklettikten sonra soğuk servis yapın.