



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI VE ÇİLEKLİ PANNACOTTA

500 gr krema
350gr toz şeker
250 gr bal kabağı
200 gr çilek
4 adet yaprak jelatin
1 çay kaşığı margarin

Kremayı bir kaba boşaltıp içine 100 gr şeker ilave edin ve kaynatın. Balkabağı 250 gr şeker ile bir tencerede 3 saat belettikten sonra pişirin ve püre haline getirin. Kaynamış olan kremayı ve margarini karıştırın. Jelatinleri 5 dakika soğuk suda bekledikten sonra karışıma ekleyin. Karışımı kalıplara doldurup içersine 1 er adet çilek koyup buzdolabında 2 saat bekletin. Soğuyunca kalıplardan çıkarıp servis edin.

