



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK PANNA COTTA

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

2 tatlı kaşığı toz jelatin
1/3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
Tuz
1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Jelatin, toz şeker, süt ve bir tutam kadar tuzu bir sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak jelatin ve şeker eriyinceye kadar pişirin. Vanilya esansını ilave edip 2-3 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. Oda sıcaklığına geldikten sonra servis kaplarına paylaşın. Buzdolabında 2 saat kadar dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip dilediğiniz sosu üzerine gezdirerek servis yapın.

