



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PANNA COTTA

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

1.5 su bardağı süt
1.5 tatlı kaşığı toz jelatin
1/3 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı krema
Tuz
1 çay kaşığı vanilya esansı

Süt, toz jelatin, toz şeker, krema 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.

