



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PANNA COTTA

500 gr Pınar Krema

130 gr toz şeker

1 tutam toz tarçın

1 çay kaşığı vanilya (Bulabilirsiniz bir çubuk vanilya.)

250 ml Pınar Süt

2 yumurta

3 yaprak gıda jelatini (Büyük marketlerde bulabilirsiniz.)

Süslemek için:

Böğürtlen Şekeri

Tüm malzemeyi derin bir kaba koyup çırpma teliyle karıştırın. Bir tencereye alıp kaynamasına kısa bir süre kalana kadar pişirin. Tel bir süzgeçten süzdüğünüz bu kıvamlı tatlıyı, küçük kaplara dökerek dinlenmeye bırakın. Dolapta dört saat beklettikten sonra kapları ters çevirip servis tabağına alın.

Süslemek için: Böğürtlenleri su ve şeker ilave ederek pişirin. Kırmızı rengini korumasını istiyorsanız biraz vişne suyu ekleyebilirsiniz. Kayısıyı ince ince doğrayıp tabağı süslemek için kullanabilirsiniz. Nane yaprağı ise tatlınıza ayrı bir güzellik katacaktır.

