



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI PANNA COTTA

1 adet ayva
6 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı krema
1 çorba kaşığı nişasta
Bir tutam vanilya
1 çorba kaşığı toz jelatin
2 çorba kaşığı soğuk su

Ayvannın kabuklarını temizleyip, çekirdek yataklarını çıkarın. Dilimleyip, 3 çorba kaşığı toz şekerle pişirin. Ayrı bir yerde süt, krema ve kalan 3 çorba kaşığı toz şekeri ısıtın. Nişasta ve vanilya ilave edip, karıştırın. Jelatini su ile açıp, 1 dakika dinlendirin. Daha sonra sütlü karışıma ekleyip karıştırın. 10x15 cm'lik kek kalıbına dökün. 1 gece buzdolabının alt rafında dinlendirin. Dilimleyip, üzerine pişirdiğiniz ayvayı yerleştirip, suyunu gezdirin. Soğuk olarak servis yapın.

