



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI PANNA COTTA

2 kutu krema
6 orba kaşığı toz Őeker
2 tatlı kaşığı toz jelatin
2 su bardađı süt
1 paket vanilya
1 orba kaşığı niŐasta
Balkabađı Püresi için:
500 gr. bal kabađı
2 su bardađı toz Őeker
2 adet portakalın suyu

Bir kabin içine süt, niŐasta ve jelatini koyup çırpıyoruz. Bir tencerenin içine kremaları boŐaltıp üzerine toz Őekeri serpip karıŐtırıyoruz. Sürekli karıŐtırarak kaynayana kadar piŐiriyoruz. Kaynamaya baŐlayan kremanın içine süt, jelatin ve niŐastalı karıŐımı döküp karıŐtırmaya devam ediyoruz. Kaynama noktasına gelip koyulaŐana dek piŐiriyoruz. Bal kabağı püresi için; bal kabağını, portakal suyunu ve toz Őekeri piŐiriyoruz, blender'dan çekiyoruz. Pudingleri servis kaselerine döküp bir saat buzdolabında soğuttuktan sonra üzerine bal kabağı püresini ekliyoruz.

