



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ IKOLATALI PANNACOTTA

3 ay kaşığı jöle
eyrek bardak süt
4 su bardağı krema
1 paket vanilya
1 paket şekerleme parçacıkları
1 yemek kaşığı margarin
100 gr beyaz ikolata

Jöleyi bir kaba koyun ve üzerine süt dökün, iki dakika bekletin.
Krema, şeker, margarin ve vanilyayı tavaya dökün, orta sıcaklıkta kaynayana kadar pişirin.
½'lik kaba dökün ve katlaşana kadar dolapta tutun.
Şekerli armut parçalarıyla servis edin.

Not: Armut yerine başka meyvelerle de tatlandırabilirsiniz.
