



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SOSLU PANNA COTTA

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

250 ml krema
200 ml süt
90 gr şeker
4 yaprak jelatin (12-15 gr)
Sosu için:
100 gr böğürtlen
30 gr karadut
50 gr şeker

Jelatinleri bir kapta soğuk suyun içerisinde bekletin. Süt, krema ve şekeri bir tencerede karıştırarak kaynatın. Kenara alıp ilk sıcaklığı geçene kadar karıştırarak ılıtın. Jelatinleri sudan alıp elinizle suyunu sıkın ve tencereye ekleyin. İyice karıştırıp jelatinin çözüldüğünden emin olun. Uygun bardak veya kaplara paylaştırıp buzdolabına kaldırın. Tatlınız kalıp haline gelene kadar bekletin (yaklaşık 3 saat). Orman meyveleri ve şekeri mutfak robotuna koyun. Püre haline gelene kadar karıştırıp kenara alın. Katılaştan tatlının üzerine sosu ekleyin. Üzerini orman meyveleri ile süsleyebilirsiniz.

