



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖGÜRTLENLİ PANNA COTTA

25 gr tereyağı
yarım çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz jelatin
1,5 su bardağı krema
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
25 gr böğürtlen

Kolayca uygulanabilen tatlı tarifleri arasında üst sıralarda. Küçük bir bardakta sütün üzerine jelatini ekleyip karıştırın ve 2-3 dakika bekleyin. Sos tenceresinin içerisine krema ve toz şekeri alıp orta ateşte kaynamaya bırakın. Küçük baloncuklar çıkmaya başlayınca jelatinli sütü ve tereyağını yavaşça ekleyin. Vanilya ilave edip karıştırın.

Karışımı suyla ıslatılmış kalıplara paylaşın. Oda sıcaklığına geldiğinde üzerini örterek buzdolabına alın. En az 2-3 saat bekletin.

Tatlının kalıplardan rahat çıkması için, servisten önce içi sıcak su dolu bir kase nin içine yerleştirin. Ters çevirip taze meyvelerle servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.04.2023