



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PANNACOTTA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

700 ml. Krema
1 çay bardağı süt
2,5 yaprak jelatin
7 çorba kaşığı tozşeker (Yaprak jelatin yerine 4 çay kaşığı toz jelatin de kullanabilirsiniz)
1 paket vanilya
Çilek sos:
350 gr. çilek
1 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı su

Sos için, çileklerin yarısını püre haline getirin. Su ve tozşekeri karıştırarak kıvamını alıncaya kadar kaynatın. İçine çilek püresi ve tane çilekleri ekleyin. Karışımı bir taşım daha kaynattıktan sonra soğuması için bekletin. Jelatini ılık sütte eritin ve vanilyayı ekleyerek karıştırın. Kremayı şekerle birlikte çok kısık ateşte pişirin. Tüm karışımı yavaşça birleştirin ve su ile ıslatılmış kaselere paylaşın. 5 saat kadar buzdolabında bekletin. Soğuyunca ters çevirerek servis tabağına alın. Çilekli sosla beraber servis yapın.

