



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNE PEYNİRLİ VE MEYVELİ PANNA COTTA

Emre Çiftçi

500 MI Krema
100 MI Süt
90 Gr Toz Şeker
150 Gr Pınar Labne
3 ad Yaprak Jelatin

Krema , Süt Ve Şeker orta Ateşte El Yakmayacak derece ılık hale geldikten sonra Önce labne Daha Sonra , Önceden ıslatılmış yumuşatılmış jelatinler ilave edilerek karıştırılır.köpüğü Alınır. İsteğe göre Farklı kalıp yada kaselere Dökülür.dolapta 3 saat dinlendirildikten sonra kalıplardan sıcak su yardımı ile çıkarılır recel ya da sos ile Servis Edilir.