



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

LAVANTALI PANNA COTTA

1 orba kaşığı taze lavanta

3 adet yaprak jelatin

2 su bardaęı krema

1 ay bardağı tozşeker

1 su bardaęı süt

1 paket vanilya

zerine:

Frambuaz ve yabanmersini

Yaprak jelatini soğuk suya koyup yumuşayana dek bekletin. Krema ve tozşekeri bir kaba alıp, ocağa oturtun. Kısık ateşte şeker eriyene dek ısıtıp ocaktan alın. Sütü ayrı bir kaba alıp üzerine lavanta, vanilya ve yumuşayan jelatini ekleyip kısık ateşte yanan ocağa oturtun. Isınınca kremayı ilave edin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve ilerini suyla ıslattığınız kaplara paylaştı­ın. Soęuyana dek oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra buzdolabına koyup donmasını sağlayın. Yabanmersini ve frambuazla süsleyerek servis yapın.

Not: Panna cotta soęuduktan sonra, tabaklara ters çevirerek de servis yapabilirsiniz.

