



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ PANNA COTTA

50 mililitre krema
150 mililitre süt
10 gram toz jelatin
50 gram toz Őeker
Vanilya
5 damla nane esansı
2-3 dal taze nane
1 yemek kaŐığı yeŐil gıda boyası

Krema, süt ve Őekeri bir taŐım kaynatın ve ocaktan alın. Jelatini, gıda boyasını ve nane esansını ilave edin. Tüm malzemeyi bir çırpma teli yardımı ile karıŐtırarak birbirine yedirin ve kalıplara doldurarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıpları sıcak suya bastırarak ters çevirin.

