



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR JÖLELİ PANNA COTTA

<https://www.elele.com.tr>

Panna cotta için:

500 gr. süt kreması

80 gr. toz şeker

4 yaprak jelatin,

½ çay kaşığı vanilya

Nar jölesi için:

7 gr. toz jelatin

475 ml (yaklaşık 2 bardak) taze nar suyu

2 çay kaşığı pudra şekeri

Panna cotta için, süt kreması ve toz şekeri karıştırarak kaynatın. Vanilyayı ilave edin. Ateşin altını kapatın.

Soğuk suda bekletip yumuşattığınız jelatin yapraklarını

ekleyip karıştırarak kremanın içinde eritin. Kullanacağınız servis kaselerini hazırladığınız karışım ile doldurup

buzdolabında 30 dakika kadar bekletin.

Nar jölesi için, nar suyunu narenciye sıkacağına sıktıktan sonra bir tel suzgeçten geçirin. Orta büyüklükteki bir

kapta jelatin ve 60 ml kaynar suyu karıştırın ve jelatini eritin.

Bu karışıma nar suyunu ve pudra şekerini ekleyin. Şeker iyice eriyinceye kadar karıştırın.

Panna cotta kaselerini dolaptan alın, üzerlerine jöleyi istediğiniz miktarda dökün. Tekrar buzdolabına koyun ve

jölenin katılaşmasını bekleyin. Jöle katılaştıktan sonra üzerini nar taneleri ile süsleyin.

