



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANNA COTTA

2 kutu kerma  
50 gr margarin  
6 yemek kaşığı şeker  
2 tatlı kaşığı toz jelatin  
2 su bardağı süt  
1 paket vanilya  
2 yemek kaşığı nişasta  
1 kase meyve karışımı ( doğranmış )

Sütün içine jelatin ile nişastayı koyun ve karıştırın .

Küçük bir tencerenin içine kremanın tamamını boşaltın şeker ve sana yağını ilave edin karıştırın ve kısık ateşte kaynatın.

Jelatin ve nişasta karıştırılmış sütü yavaş yavaş ilave edin, muhallebi gibi pişirin.

Su ile ıslatılmış kalıplara yerleştirin, buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Kalıbı ters çevirip bir tabağa yerleştirin, arzu ettiğiniz meyvelerle servis yapın.



Fotoğraf "gülüş" tarafından gönderildi. 20.11.2017