



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANNA COTTA

100 gr şeker
450 gr krema
500 gr süt
30 gr jelatin
1/2 adet vanilya çubuğu

Şeker, krema ve sütü birleştirerek kısık ateşte saat yönünde karıştırarak ısıtın. Jelatinleri içini buzla doldurduğunuz soğuk bir kaba koyun ve yumuşatın. Sütlü karışım ısındıktan sonra erittiğiniz jelatinleri ve ardından da vanilyayı bir karıştırma kabında birleştirin. Tatlınızı almak istediği formda bir kalıba döküp buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin. Üzerine dilediğiniz sosu ekleyerek sunabilirsiniz.

