



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANNA COTTA

250 ml süt
600 gram krema
1  orba kaşığı toz jelatin
2  orba kaşığı su
250 gram yođurt
6  orba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya

Süslemek için:

Frambuaz veya istenen meyveler, isteđe göre  ilekli sos veya çikolatalı sos

Öncelikle süt ve kremayı bir tencereye alıp, kaynatın. Toz jelatini su ile açın ve kaynayan kremaya ekleyip, tencereyi ocaktan alın.

Pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice karıştırın.  zerine yoğurt, toz şeker ve vanilya ekleyip, çırpın. Kalıplarınıza paylaştırıp, buzdolabında en az 2-3 saat donması için bekletin.

Ardından kalıplardan servis tabağına çıkarıp, üzerine çikolata sos gezdirin. Dileyenler sadece meyve ile s sleyebilir.

