



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANNA COTTA

- 1 su bardağından biraz fazla un
- 1 paket vanilya
- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet rendelenmiş muz
- 1 kahve fincanı kıyılmış kiraz şekerlemesi
- 1 su bardağı krema

Bir kasede un ve vanilyayı çok az sütle ezin. Kalan sütü ısıtıp, şekerle muz ekleyin. Hazırladığınız karışıma kiraz şekerlemesi ilave edin. Unlu karışımı karıştırarak ekleyin. Tencereyi ocaktan alın. Kremayı katıp, karışımı fırın kaplarına pay edin. 180 derece fırında üzeri çok kızarmadan pişirip, dilediğiniz bir sosla servis yapın.

