



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANNA COTTA

1 tatlı kaşığı toz jelatin
Yarım çay bardağı süt
1.5 su bardağı krema
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya

Küçük bir bardakta sütün üzerine jelatini ekleyip karıştırın ve 2-3 dakika bekleyin. Sos tenceresinin içerisine krema ve toz şekeri alıp orta ateşte kaynamaya bırakın. Küçük baloncuklar çıkmaya başlayınca jelatinli sütü yavaşça ekleyin. Vanilya ilave edip karıştırın. Karışımı suyla ıslatılmış kalıplara paylaşın. Oda sıcaklığına geldiğinde üzerini örterek buzdolabına alın. En az 2-3 saat bekletin. Tatlının kalıplardan rahat çıkması için, servisten önce içi sıcak su dolu bir kaseyin içine yerleştirin. Ters çevirip taze meyvelerle servis yapın.

