



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PANNA COTTA

1 litre soğuk krema  
1 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı su  
100 gr çilek  
Sosu için:  
1 su bardağı taze böğürtlen  
Yarım çay bardağı su

Yıkadığınız ve suyunu süzdüğünüz çileklerin yaprak kısımlarını çıkardıktan sonra çilekleri küçük kare parçalar halinde doğrayın. Bir tencere içerisine çilekleri koyarak üzerine su ilave edin ve yumuşayınca kadar pişirin. İlıdıkdan sonra pişirdiğiniz çilekleri süzgeçten geçirin ve suyundan arındırın. Bir litre soğuk kremayı bir tencere içine alın, üzerine bir su bardağı şekeri ilave edin ve karıştırarak ısıtın. Pişirdiğiniz bu karışımı da ılıdıkdan sonra süzgeçten geçirin ve tatlınızı sunacağınız cam bardaklara koyarak buzdolabında 2-3 saat kadar bekletin. Sosu için zir su bardağı taze böğürtleni bir tava içerisine alarak ve üzerine yarım çay bardağı su ilave ederek kısık ateşte eritin. Dolapta bekleyen kremanızı çıkardıktan sonra üzerine çilekleri dizin ve çileklerin üzerine de hazırlamış olduğunuz sosu ilave edin.

