



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PANNA COTTA

250 ml krema  
250 ml soğuk süt  
1 paket vanilya  
3 yemek kaşığı toz şeker  
3 yaprak jelatin

Sos için:

1 su bardağı böğürtlen  
5 yemek kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı buğday nişastası  
1/2 su bardağı su

İlk olarak tatlının kıvamını verecek olan yaprak jelatinleri, yumuşaması için soğuk su dolu bir kasede 5 dakika kadar bekletin.

Ardından, krema, süt, toz şeker ve vanilyayı tencereye dökün. Kısık ateşte kaynayanaya kadar bekletin.

Yaprak jelatinlerin suyunu güzelce sıkın. Tatlıyı koymak için tek kullanımlık kaplardan alın, karışımı porsiyonluk kalıplara eşit olarak paylaşın. Sonra buzdolabında 2 saat kadar bekletin.

Üzerine sos için, böğürtlenleri, suyu ve şekerini küçük bir tencereye alıp 5 dakika kadar kaynatın.

Sos kaynadıktan sonra içerisine 2 yemek kaşığı nişasta ekleyin, yarım çay bardağı su ekledikten sonra sosun koyu bir kıvam almasını bekleyin.

Son olarak sosu soğuttuktan sonra tatlınızın üzerine dökebilirsiniz.

