



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANNA COTTA

<https://www.droetker.com.tr>

1,5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
0,5 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 poşet Dr. Oetker Jelatin
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

8-9 cm çapındaki 4 adet kaseyi su ile çalkalayarak ısıtın.

Süt, krema, toz şeker, şekerli vanilin ve jelatini bir tencereye alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve ıslattığınız kaselere paylaştırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 3 saat bekletin.

Tatlıları ters çevirerek servis tabaklarına alın. Üzerlerine böğürtlenli sos dökün ve servis yapın.

