



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PANNA COTTA

1 yemek kaşığı toz jelatin  
1 su bardağı süt  
2 su bardağı krema  
5 yemek kaşığı toz şeker  
1 paket vanilya

Sütü ve jelatini karıştırın en az 5 dakika boyunca karıştırın.  
Arından krema ve toz şekeri ocağa alın ve kaynatın.  
Kıvam oturunca jelatinli sütü üzerine yavaşça boşaltın.  
İyice karıştırın o sırada vanilyayı da ekleyin.  
Arından cam kaseleri yıkayın ıslakken karışımı boşaltın.  
1 saate yakın buzdolabına koyun.  
Üzeri için istediğiniz meyveyi koyabilirsiniz.  
Kalıp olarak çıkarmak için derin bir tepsiye kaynar su doldurun.  
İçine kalıpları koyup yumuşayınca ters çevirip çıkarın.

