



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANNA COTTA

2 su bardağı krema
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı toz şeker
1 paket vanilin şekeri veya 1 tatlı kaşığı vanilin özütü
2,5 yemek kaşığı toz jelatin veya 4 adet jelatin yaprağı

Jelatini bir kaseye soğuk su ekleyerek yumuşaması için bekletin.

Bir tencereye kremayı, sütü ve şekeri ekleyin. Orta ateşte karışım kaynamadan önce, şeker tamamen eriyene kadar ısıtın. (Vanilin özütü kullanacaksanız, bu aşamada ekleyebilirsiniz.)

Karışım kaynamaya başladığında ocaktan alın.

Yumuşamış jelatini suyunu sıkarak ekleyin ve karıştırın. Jelatin tamamen eriyene kadar karıştırmaya devam edin.

Karışımı panna cotta kalıplarına veya bardaklara dökün. Oda sıcaklığına gelince, buzdolabında en az 4 saat veya tercihen bir gece boyunca sertleşmeye bırakın.

Panna Cotta tamamen sertleştikten sonra, kalıplarınızı sıcak suya batırarak veya hafifçe ısıtarak ters çevirerek servis yapabilirsiniz.

Üzerine taze meyve sosları, çikolata sosu veya taze meyve dilimleri ekleyerek servis edebilirsiniz.

