



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANNA COTTA

400 gr İim Süt
100 gr řeker
1 adet vanilya çubuęu
1 tatlı kaşığı toz jelatin
240 ml İim řef Krema
1 avuç ahududu

İim Süte jelatini ekleyin ve karıştırın.

Sos tenceresinde İim şef Krema ve şekeri orta ateşte kaynatın.

Kaynamaya bařlayınca jelatinli sütü yavařça içine ekleyin.

Vanilya çubuğunu ikiye bölün, ilerini alarak karışımına ilave edin.

Karışımı suyla ıslatılmış kalıplara paylaştırın.

Oda sıcaklığına geldiğinde üzerini örterek buzdolabına alın.

En az 5 saat bekletin.

Kalıplarından çıkararak ters çevirin. Üzerini ahududuyla ya da sevdiğiniz meyvelerle süsleyerek servis edin.

