



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANNACOTTA

250 ml süt
60 ml lavanta çiçeđi
125 ml Őeker
10 ml jelatin, 20 ml soğuk suya yatırılmıŐ
İnce rendelenmiŐ 1 limonun kabuđu
Süslemek için ekstra lavanta çiçekleri
250 ml krema
100 gr siyah okolata, iri kıyılmıŐ

Süt ve 60 ml lavanta çiçeğini mikrodalgada süt kaynamaya baŐlamadan ya da 1 dk. ısıtın. 5 dk. lavantanın süte iŐlemesini bekleyin sütü süzüp çiçekleri atın.

Őekeri süte ekleyip karıŐması için 1 dakika daha mikrodalgada ısıtın.

Suya yatırılmıŐ jelatini 30 saniye ya da eriyene kadar mikrodalgada ısıtın. Kaynamamasına zen gösterin.

Jelatine, süt karıŐımından bir miktar ekleyip, sütün geri kalanına karıŐtırın.

Limon rendesini ekleyin.

KarıŐımı fincanlara döküp katılaŐana kadar soğutun.

okolata sosu için: Kremayı, mikrodalgada 2 dakika ısıtın. okolatayı ekleyip eriyene kadar karıŐtırın. Gerekirse mikrodalgada okolatanın erimesi için 1 dakika daha ısıtın.

Pannacotta fincanlarını lavanta çiçekleriyle süsleyip okolata sosuyla servis edin.

Not: Daha hafif bir lezzet için pannacotta'yı krema yerine yođurtla da deneyebilirsiniz.

