

## Panna Cotta (Italyan Tatlisi)

### Malzemeler

1 tatli kasigi toz jelatin  
Yarim cay bardagi sut  
1.5 su bardagi krema  
3 yemek kasigi toz seker  
1 paket vanilya

### Yapilisi

Kolayca uygulanabilen tatli tarifleri arasinda ust siralarda yer alan bu tatlinin yapimi da oldukca kolay.Kucuk bir bardakta sutun uzerine jelatini ekleyip karistirin ve 2-3 dakika bekleyin. Sos tenceresinin icerisine krema ve toz sekeri alip orta ateste kaynamaya birakin. Kucuk baloncuklar cikmaya baslayinca jelatinli sutu yavasca ekleyin. Vanilya ilave edip karistirin.

Karisimi suyla islatilmis kaliplara paylastirin. Oda sicakligina geldiginde uzerini orterek buzdolabina alin. En az 2-3 saat bekletin.

Tatlinin kaliplardan rahat cikmasi icin, servisten once ici sicak su dolu bir kasenin icine yerlestirin. Ters cevrip taze meyvelerle servis yapin.

Tadina doyamayacaginiz tatliniz artik hazir.