



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ NEKTARIN

4 adet olgun nektarin
1 çubuk vanilya
1 adet limon
6-8 dal kekik
100 gr. toz şeker
250 ml. krema
4 top vanilyalı dondurma

Nektarinlerin çekirdeklerini çıkartın ve her parçayı üç dilime kesin. Çubuk vanilyayı ikiye kesin ve özünü kazıyın. Limonun kabuğunu incecik soyup suyunu sıkın. Kekik yapraklarını dallarından ayırın. Bir tencerede toz şekeri rengi açık kahverengi oluncaya kadar karamelize edin. Yavaşça kremayı ekleyin. Karamel tamamıyla eriyinceye kadar orta ateşte kaynatın. Kekik, limon kabuğu, nektarin dilimleri çubuk vanilya ve özünü ekleyin. Üstü kapalı 10 dakika meyve dilimleri dağılmayacak şekilde pişirin. 30 ml. limon suyu ile tatlandırın. Bir saat beklettikten sonra vanilyalı dondurma ile servis yapın.
