



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NEKTARINLI GÜLLAÇ

<https://www.elele.com.tr>

1.5 litre süt  
3 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
10 yaprak güllaç  
İçi ve üzeri için:  
250 g iri çekilmiş ceviz içi  
4 nektarin

Süt ve toz şekeri bir tencerede kaynatın. Vanilyayı ekleyip ocaktan alın ve ılıncaya kadar bekletin. Güllaç yapraklarının parlak kısımları üste gelecek şekilde derin bir tepside tek tek ılık süt ile ıslatın. Beş kat olana kadar aynı işlemi tekrarlayın. Beşinci katı da ıslattıktan sonra üzerine iri çekilmiş ceviz serpin. Nektarinleri dilimleyip bir kısmını üzeri için ayırdıktan sonra, kalan nektarinleri cevizlerin üzerine yerleştirin. Diğer güllaç yapraklarını da aynı şekilde ıslatarak meyvelerin üzerine serin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Kare parçalara bölün. Ayırdığınız ceviz ve nektarin dilimleriyle süsleyip soğuk servis yapın.

