



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KESTANE ŞEKERİ

Malzeme

1 kilo kestane
1/2 su bardağı bal
1 çay kaşığı toz tarçın
4 su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı

Kestanelerin kabuğunu enine çizerek kesin. Bir tencerede su kaynatın; kestaneleri kaynar suya atın. Yarım saat pişirdikten sonra süzün ve soğutun. Kabuklarını ayıklayıp, kevgirden geçirin veya iyice ufalayın. Bal ile karıştırarak hamur haline getirin. Bir kaşık yardımıyla servis tabağına aldığınız malzemenin üstünü pudra şekeri ve tarçın karışımıyla kaplayın. Etrafını bal ile süsleyin.

[ML® Kestane Şekeri için tıklayın](#)