



FIRINDA KESTANE

<https://migros.com.tr>

1 kg. kestane
Yarım litre su
Tuz

1. Kestanelerin üstünü tırtıklı bir bıçakla çok derin olmayacak şekilde kesin ve tencereye alın.
2. Kestanelerin üstünü geçecek kadar soğuk su ve çok az tuz ekleyin.
3. Kaynama noktasına getirin.
4. Kestaneler kaynamaya başladığında ocaktan alın ve süzdürün.
5. Önceden 210 dereceye ayarladığınız fırında 15 dakika pişirin.

