



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KESTANE ŞEKERLEMESİ

1 kg (irilerinden) taze kestane
2 kg tozşeker
1 lt su

Kestaneler, kabukları, içlerine zarar verilmeyecek biçimde hafifçe bıçakla kesildikten sonra suya atılır. Kestane, kabuklarının yarılmaması sona erince bu suyun içinde ateşe oturtulur ve hafifçe haşlanır. Haşlanan kestaneler içleri zedelenmeden ayıklanır. Her 6 kestane küçük bir tülbente bağlanacak şekilde bütün kestaneler tülbentlenir. Sıkıca bohça biçiminde tülbente bağlanmış kestaneler tencereye konur. Üzerlerine sıcak su dökülür ve kap ateşe oturtulur. Kestaneler ne yumuşayacak ne de sert kalacak biçimde pişirilir. Sonra tülbentleriyle delikli bir süzgece konur. Diğer tarafta 2 kg tozşeker 1 lt suda kaynatılarak şurup durumuna getirilir. Sonra bu şurubun içine kestaneler tülbentleriyle birlikte konur (şurup, kestaneleri bir parmak kadar örtmelidir). Kap çok hafif bir ateşe oturtulur ve şurup ne kaynayacak ne de soğuyacak şekilde ateşte 12 saat kadar pişirilir. Bu sürenin sonunda kestaneler kevgirle çıkarılır ve bir tabağa konarak soğutulur. Kestane şekerlemeleri soğuduktan sonra tülbentten çıkarılır ve yaldızlı veya kalaylı kâğıtlara sarılarak servis yapılır. Hemen o gün servis yapılacaksa kalaylı kâğıda koymaya gerek yoktur. Kestane şekerlemesi yapmak çok zordur. Kabukları yanırken içlerinin çizil-memesine büyük dikkat gösterilmesi gerekir. Kabukları soyulurken de içleri zedelenmemelidir. Kestaneler şurupta pişerken üzerlerinin bir parmak şurupla örtülü bulunması gerekir. Bunun için kabın yassılık ve derinliği nedeniyle yukarıdaki şeker ve su yetmezse, 1 kg şeker 1/2 kg su oranı göz önünde bulundurularak şurubu çoğaltmak mümkündür. Ölçek varsa başlangıçta şurubun şeker miktarının 22°C, 12 saat süresince de en çok 36°C'ye çıkmış olmasına dikkat edilmelidir.

[ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın](#)

[ML® Kestaneli Bonbon \(görsel\)](#)