



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŞEKERİ

500 gr iri kestane
2.5 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı vanilya (İsteğe göre)

Kestanelerin dış kabuklarını bir bıçak yardımıyla keserek soyun. Soyulmuş kestaneleri su dolu tencereye alıp ince kabukları yumuşayınca kadar kısık ateşte bekletin. Kestaneleri sudan alıp ılınca ince kabuklarını soyun. Tozşeker başka bir tencereye alıp üzerine su ilave edin. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar kaynatıp kestaneleri ilave edin. Kaynatmadan kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişirin. Tencereyi ateşten alıp 1 gün kadar bekletin. Tencereyi kısık ateşe alıp 10 dakika kadar tutun ve üzerine vanilya serpin. Kestaneleri şerbetin içinden alıp küçük kağıt kalıplara yerleştirin. Soğuk olarak servis yapın.

[ML® Elma Şekeri için tıklayın](#)