



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŞEKERLEMESİ

25-30 iri kestane
3 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su
1 Paket vanilya

Kestanelerin her iki tarafını çizerek bol su ile ağır ateş üzerinde 3-4 saat kaynatmadan yumuşatınız. Yumuşamış kabukları bıçak yardımı ile içini zedelemeyen çıkartınız ve bir kaba diziniz. Diğer taraftan şekeri 1,5 bardak su ile kaynatarak koyulaştırınız. Vanilya ilave ederek ateşten alınız. Şurup ılık olunca kestanelerin üzerine boşaltınız. Üç-dört gün bekletin. Daha sonra kestane kabını, büyük bir tencerede kaynamakta olan suyun içine oturtunuz. Böylece kestaneleri su buharında pişiriniz. Ateşten alıp kendi halinde soğutunuz. Bir gün sonra yine ayrı uygulamayı yapınız. Suyunu çekince soğutunuz ve başka kaba alınız. Servis tabağında açık olarak veya jelatin, çikolata kâğıtlarına sararak ikram ediniz.