



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŐEKERİ

2 kilo toz Őeker
2 kilo büyük kestane
8 bardak su

Őekeri, suyu ve vanilyayı bir tencereye koyup, karıŐtırarak karıŐtırarak bir taŐım kaynatıp indiriniz. Sonra da kabukları soyulmuŐ kestaneleri, içi su dolu büyükçe bir tencereye koyup orta derece ateŐte kestaneler yumuŐayıcaya kadar piŐiriniz. Ama suyu fazla kaynatmadan piŐiriniz. Yoksa daŐılır. Sonra da bu kestaneleri teker teker sudan çıkarıp, parçalamadan i kabuklarını bir bıçakla soyup hazırlanan Őuruba atınız. Bütün kestaneler ayıklanıp bitince Őurup tenceresini kestanelerle birlikte ateŐe koyup bir taŐım kaynatınız. Sonra ocağı iyice kısarak tencereyi 6 saat süreyle ateŐte bırakınız. Kapağının açık olmasına ve kaynamamasına dikkat ediniz. Sonra da delikli kepeeyle kestaneleri tabağa alınız.