KESTANE ŞEKERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

1 kg. Kestane
600 gr. Toz seker
625 ml. Su
190 ml. Sıvı glikoz veya şeffaf mısır şurubu
2-3 tatlı kaşığı hakiki sıvı vanilya özü, ekstresi

Kestaneleri iç kabuğuyla haşlayınız.
Soğuyunca kabuklarını soyunuz.
Ölçtüğünüz toz şeker, su ve glikoz ile bir şurup hazırlayınız.
Şeker eriyince kestaneleri içine atınız.
Hafif ateşte kaynatmadan iki saat pişiriniz.
Ocaktan aldıktan sonra şurubun içinde birgün bekletiniz.
Kalan şurubu emene kadar hafif ateşte tekrar pişiriniz.
Kestane şekerleri küçük kâğıtlara konularak servis yapılabilir

Not: Kestanelerin pişerken dağılmaması için tül bezlere sarınız.



© lezzetler.com tarif no:95792 • adı:Kestane Şekeri • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:40