



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KESTANE ŞEKERLEMESİ

Kestane şekerlemesini 50 gram toz şekerle bir kuşaneye koymalı. Kestaneleri örtecek kadar suyu koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı.

Vakit vakit kestaneleri alt üst ederek hem şekeri eritmeli hem kestaneleri bu şurupta yumuşatmalı. Kestaneler şerbeti emip yumuşayınca bunları küçük bir servis tabağına almalı.

Beri yanda 250 gram kaymağı hafifçe çırparak macun durumuna getirirken buna 100 gram pudra şekerini azar azar katıp yedirmeli. Kaymakla pudra şekeri birbirine iyice yedirilince bunu kestanelerin üzerine yayarak dökmeli. İsteyenler kaymağın üzerine 50 gram rendelenmiş sütlü çikolata serpebilirler.

[ML® Kaymak Şekeri için tıklayın](#)