



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE KREMASI

500 gr. kestane
1 su bardağı krema
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz
2 paket vanilya

Kestaneleri bıçakla bir kenarından çizdikten sonra haşlayın ve kabuklarını soyun. Bir çatalla ezip içine krema, toz şeker, kıyılmış ceviz ve vanilya katın. Tüm malzemeyi karıştırın ve koyu bir kıvama gelmesi için buzdolabında bir saat bekletin.
