



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE KROKETLERİ

1 kg. kestane
2 kaşık tereyağı
2 kaşık toz şeker
1 bardak süt
6 yumurta
1 limon kabuğu rendesi
galeta unu

Kestaneleri pembeleşene kadar kızartın. Sonra tereyağı ile püre haline gelene kadar ezin. Bir tencerenin içine ezilmiş kestaneleri koyun. Şeker de ekleyin. Limon kabuğu rendesi ve bir tutam tuzu da unutmayın. Ateşin üstüne koyun, yavaş yavaş sütü ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra 5 yumurtanın sarısını da ekleyin, iyice kaynadıktan sonra, bu karışımı mermerin üstüne dökün. Üstüne de zeytinyağı ekleyin. İyice soğuduktan sonra, parça parça ayırın ve kroketler yapın. Kroketleri yumurta sarısına bulayın sonra galeta ununa, ondan sonra kızgın zeytinyağın içine atın ve pembeleşene kadar kızartın. Piştikten sonra sıcak sıcak üstüne toz şeker serperek servis yapın.

[ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın](#)