



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PARESİ

500 gram kestane püresi
1 su bardağı galeta unu
1 kahve fincanı pudraşekeri
2-3 çorba kaşığı krema
10-12 adet kestane şekeri
100 gram damla çikolata
1 tatlı kaşığı margarin
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı vanilya
1 çay bardağı renkli pasta şekeri

Kestane şekerini hazırlamak için kestanelerin kabuklarını soyun. Üç buçuk su bardağı suyu tencereye alıp, kestaneleri ekleyin. Kısık ateşte, kestanenin ince kabukları yumuşayana dek pişirin. Suyunu süzüp, kabuklarını temizleyin. Ayrı bir yerde toz şeker ve suyu orta hararetli ocakta, toz şeker eriyene dek kaynatın. Ocağın altını kısıp kestaneleri ilave edin ve yaklaşık 2 saat pişirin. Ocaktan alıp, 1 gün dinlendirin. Daha sonra tencereyi ocağa oturtup, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Vanilya ekleyip, hafifçe karıştırın. Kestaneleri şerbetten alıp, düz bir tabağa yerleştirin ve soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde kestane püresi, galeta unu, pudra şeker, margarin, krema ve damla çikolatayı kıvamlı bir hal alana dek yoğurun. Küçük mandalina ebadında parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Baş parmağınızla ortasını açıp, kestane şekerlerini içlerine yerleştirin. Renkli pasta şekerine bulayıp servis yapın.

