



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PÜRELİ RULO

5 adet yumurta
125 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
150 gr. un (5 çorba kaşığı)
50 gr. margarin
100 gr. sütsüz çikolata
2 çorba kaşığı koyu renk marmelat veya pasta kremi
Vanilya
Limon kabuğu rendesi
Kestane püresi için:
Yarım kg. kestane
200 gr. pudraşekeri (8 çorba kaşığı)
Biraz vanilya

5 yumurtadan bir pandispanya hazırlayınız.
Ununu ilâve ederken hafif erimiş 50 gr. margarin yağını koyunuz. (Yağ, pastanın kurumasına mani olur ve yağ konan pastalar çok muntazam rulo yapılır.)
Fırın tepsisini kâğıtla kaplayınız. (Kâğıt hafif yağlanırsa, pasta daha güzel çıkar.)
Hazırladığınız pasta hamurunu kâğıdın üzerine 1 cm. kalınlıkta muntazam olarak yayınız.
Isıtılmış orta ısıdaki fırında kurutmadan pişiriniz.
Fırından çıkınca hemen kâğıdıyla beraber boyuna sararak rulo şekline getiriniz.
Üzerine nemli bez örtüp, biraz soğumaya bırakınız.
Hafif ılık olunca ruloyu açıp, kâğıdı çıkarınız.
Ortasına hazırladığınız kestane püresini yayıp, düzeltiniz.
Tekrar kıvrıp rulo şeklini veriniz.
Üst yüzüne koyu renk bir marmelat veya 3 çorba kaşığı kadar kakaolu pasta kremi sürünüz.
Sütsüz siyah çikolatayı rendenin iri gözünden rulonun üzerine rendeleyiniz.
İki ucunu kesip, kayık servis tabağına alıp, servis yapınız.

KESTANE PÜRESİNİN HAZIRLANMASI

Kestanenin dış kabuklarını soyunuz.
Soyulan kestaneleri bir tencereye koyup, üzerine bolcu su ilâve ederek ateşe koyunuz.
İç kabuklar çıkabilecek hale gelinceye kadar haşlayınız.
Ateşten alıp, üzerine biraz soğuk su koyup, iç kabukları da soyunuz.
Soyulan kestaneleri tekrar az bir suyla ateşe koyup, ezilip püre haline gelinceye kadar pişiriniz.
Ateşten alıp ya ezerek ya da elekten geçirerek iyice inceltiniz.
Sonra içerisine pudraşekeri ve vanilyayı koyup, iyice karıştırınız.
İstediğiniz yerde kullanınız.