KESTANE PÜRESİ (FRANSA)

Malzeme: 6 kişilik
1 kg. kestanenin kabuklarını ayıklayıp büyük bir tencereye koyun. Üzerine örtecek kadar tuzlu su koyup, orta ateşte, 15 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten almayıp bir kevgirle kestaneleri tencereden bir başka kaba aktarın. Kestaneleri üzerinden soğuk su geçirerek, soğuttuktan sonra iç kabuklarını soyun.
Kestaneleri yeniden tuzlu kaynar suya atıp 30 dakika daha kaynatın.
Tencereyi ateşten alıp kestaneleri bir kevgire çıkarın. Büyükçe bir kapta (veya elektrikli çırpıcıda) kestaneleri ezerek püre haline getirin. (Bu işlemi yaparken kestanelerin soğumamış olması gerekir: Çünkü soğuk kestane içinde ufak da olsa parçalar kalacağı için tam püre haline gelmez). 50 gr. tereyağı ve 3 çorba kaşığı taze krema ilave edip bir kaç kez daha karıştırdıktan sonra tuz ve birerini ekleyin. Kestane püreniz, tartölet üzerinde, et ve hindi vb. yemeklerin ise yanında garnitür olarak servis edilmeye hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:26364 • adı:Kestane püresi (Fransa) • gönderen:mustafam • indirme tarihi:08.05.2024 - 17:25