



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANE PÜRESİ

Yarım kg kestane
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Kestanelere bıçakla kesik atılır. Dödüklü de 15 dakika haşlanır. Dış kabukları çıkarılır. Sonra normal tencereye atılır. İç kabukları çıkacak kadar haşlanır. İç kabukları çıkarılır. Tencereye konur, üzerine şeker ve 1 çay bardağı su konur, kısık ateşte şeker eriyene kadar pişirilir. Üzerine vanilya katılır. Son olarak robottan geçirerek püre yapılır. Pasta ve tatlı yapımında da kullanılabilir.