



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŞEKERİ

1 kg. iri kestane
5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon suyu

Şekeri 5 su bardağı su ile kaynatarak kıvamlı şurup haline getiriniz.

Kestaneleri bol su ile 20-25 dakika (yumuşayınca kadar) pişiriniz.

Dış ve iç kabuklarını zedelemekten soyunuz. Kıvamlı şuruba ilave ediniz. Çok hafif hararetli ısıda limon suyu katarak 25-30 dakika kaynatınız.

Kestaneleri her gün yarım saat kaynatmak üzere bu işleme 3-4 gün devam ediniz. (Her kaynamada şuruba 2-3 çorba kaşığı su katınız.) Kestaneler şurubu çekince şuruptan alıp fazlasını süzdürünüz. Aliminyum kâğıtlara sararak buzdolabında muhafaza ediniz.

[ML® Kestane Marmeladı için tıklayın](#)