



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŐEKERİ

500 gr. iri kestane
3.5 su bardađı Őeker
3.5 su bardađı su
Aluminyum folyo

Kalın kabukları soyulan kestaneler i kabukları soyuluncaya kadar bol soğuk su içinde bekletilir. Őeker ve su tencerede ısıtılır. I kabukları soyulmuŐ kestaneler ilave edilir. Hafif ateŐte 2 saat kaynamadan piŐirilir. 1 gün tencere içinde kestaneler bekletilir. Ertesi gün tekrar ateŐe konup 2 saat piŐirilir. Sođuyunca kestaneler almiyumu kağıda sarılarak buzdolabında saklanır.
