



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANE ŞEKERİ

500 gr. kestane  
Biraz vanilya  
350 gr. tozşeker

Kestanelerin dış kabuklarını soyunuz.

Yıkayıp bir tencereye koyup, üzerine bolca soğuk su koyup, ateşte iç kabuklar soyuluncaya kadar tutunuz.

Ateşten alıp, iç kabukları da parçalamadan soyunuz.

Şekeri bir tencereye koyup, üzerini bir parmak geçecek kadar su koyup, hiç karıştırmadan şekerin erimesini bekleyiniz.

Şekeri eriyince kestaneleri içine atıp, çok hafif ateşte hiç kaynamadan 2-3 saat pişiriniz.

Bu sürenin sonunda ateşten alıp, bir gün bekletiniz.

Ertesi gün tekrar ateşe koyup, yine çok hafif ateşte 2-3 saat pişiriniz, (Ta ki şurubu kestaneler eminceye kadar.)

Pişen ve şurubu çeken kestaneleri ateşten alıp, vanilyasını koyup, soğutunuz.

Soğuyunca kalaylı kâğıtlara sarıp, servis yapınız.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021