



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE TURTASI

Malzeme:

1,5 kg. kestane
3/4 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı pudra şekeri
250 gr. kaymak
1 paket vanilya

Yapılışı:

Kestanelerin kabuklarını bıçakla biraz yarın. Bol suda haşlayın. Kabuklarını soyun. 6-7 tanesini ayırıp, kalanları makinada ezin. Ortası delik kek kalıbına, püre gibi olan kestaneleri oturtun. Biraz bekletip, kalıbı ters çevirin. Kaymağı, pudra şekeri ve vanilya ile çırpın. Turtanın ortasındaki boşluğu krema ile doldurun. Bütün kestanelerle, üzerini süsleyin.
