



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BALKABAĐI TATLISI

Bal kabađı 1 kg.
Kestane řekeri 15 adet
Toz řeker 500 gr.
Ceviz içi 1/4 su bardađı

Kabak dilimlerini, yeşil kısımlarını da alarak, kabuklarını soyun ve 5 cm.' lik parçalara ayırın. Yıkayın ve bir tencereye koyun. zerine şekeri serpiştirip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat, kabaklar yumuşayıp suyunu verinceye kadar pişirin. Piřen kabakları ateşten alın. ine kestane şekerlerini atıp, birlikte soğumaya bırakın. Sođuyunca bir Borcam oval veya yuvarlak tepsiye aktarın. Ceviz iini robottan geçirerek ince çekilmiş durumuna getirin. Tatlının zerine serperek servis yapın.

