



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BAR

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
50 gram tereyağı
4 su bardağı kakaolu kek kırıntısı (6-7 dilim kek)
1 su bardağı gofret kırıntısı
2 su bardağı kestane püresi
1/3 su bardağı kakao
Kestane püresi için:
Bir buçuk kg kestane
1 orba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı tuz
Şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı su

Çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağını ekleyip karıştırın. Dikdörtgen bir kalıbın içine yağlı kağıdı serin. Kağıdın üzerine çikolata-tereyağı karışımını yayın. Buzdolabında bekletin. Diğer taraftan kek ve gofret kırıntılarını kestane püresi ile karıştırıp çikolatanın üzerine dökün. 1-2 saat buzdolabında bekletin. Üzerine kakao serpip dilimleyin.

Kestane püresi için: Kestaneleri bıçakla çizdikten sonra, tuzlu ve şekerli suda haşlayın. Haşladıktan sonra kabuklarını soyup robotta püre haline getirin. Şerbet için şeker ve suyu karıştırarak kaynatın. Şerbet piştikten sonra, kestane püresini şerbetin içine ekleyip karıştırın.

Not: Bu şekilde hazırladığınız kestane püresini tatlılarda kullanabilir, tek başına da tüketebilirsiniz.