



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ KEK

Malzeme:

250 gram Bizim Margarin

300 gram toz şeker

5 adet yumurta

300 gram Bizim Mutfak Un

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 tatlı kaşığı tarçın

250 gram kestane

Üzeri için :

Yeteri kadar Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Kestaneleri bir bıçak yardımı ile çizin. 2 çorba kaşığı tozşeker eklenmiş suda haşlayın. Kestaneler yumuşadıktan sonra süzün ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyun ve hafifçe unlayın. Tozşeker ve yumurtaları bir kaba alıp mikser ile çirpin. Diğer malzemeleri ilave edip tekrar çirpin. Son olarak unlanmış kestaneleri ekleyip kaşıkla yavaşça karıştırın. Karışımı yağlanıp unlanmış kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. 10 dakika beklettikten sonra kalıptan çıkartıp tel üzerinde soğumaya bırakın. Üzerine pudraşekeri serperek servis yapın.