



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PASTA

Malzemesi:

5 yumurta
150 gr. un
1/2 paket kabartma tozu
125 gr. şeker
vanilya

Püresi:

1 kg. kestane
3 bardak toz şeker
1 1/4 bardak su
2 kahve kaşığı vanilya

Hazırlanışı:

Önce pandispanyayı hazırlayın. Bunun için, yumurtaları bir tencereye kırın. Şekeri koyup hafif ateş üzerinde yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpın. Ateşten alınca vanilya, kabartma tozu karıştırılmış unu koyun. Bir iki defa karıştırın. Kağıt yayılmış kalıba dökün. Hafif hararetti fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alarak soğumaya bırakın. Diğer tarafta, kestanelerin dış kabuklarını ayıklayın. Sonra bunları kaynar suyun içine atın ve 10 dakika bu suda bıraktıktan sonra süzerek sudan çıkarın ve iç kabuklarını da ayıklayın. Sonra kestaneleri tekrar tencereye koyun. Üstünü örtecek kadar su ilâve ettikten sonra kestaneleri iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Pişen kestanelerin suyunu süzün. Bunları kalın delikli süzgeçten veya prestan geçirin. Püre haline gelen kestaneleri tekrar tencereye koyun. Üstüne toz şekeri, suyu ve vanilyayı ilâve edin. Hafif ateşte karıştırarak şekerin erimesini temin edin. Püre koyu bulamaç haline gelinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Pişirmiş olduğunuz pandispanyayı ters yüz ederek tabağa alın. Kestane püresini sıkma torbasına doldurun. Ucuna duy takarak pandispanyanın üzerine şekilli olarak sıkın. Buzdolabında yarım saat bekleterek servis yapın.

Not: Pastalarınız için hazırladığınız kestane püresinden arttığı takdirde bu püreyi önceden hazırlamış olduğunuz küçük bisküvilerin arasına sürerek değişik bisküviler meydana getirebilirsiniz, ince bisküvilerin arasına kestane püresinden kalın bir tabaka sürün ve üzerine aynı bisküviden bir adet daha yerleştirin.