



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ SAVARİN

MALZEMELER

2 tepeleme su bardağı un
1 tepeleme yemek kaşığı yaş maya
1,5 kahve fincanı ılık süt
2 tepeleme yemek kaşığı tereyağı veya margarin
2 adet yumurta
Bir fiske tuz
1 tepeleme yemek kaşığı pudraşeker

Şurubu;

3 su bardağı tozşeker
2,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

Süslemek için;

500 gr kabuklu kestane (kabuğu çıkarılmış olarak 2,5 su bardağı)
1 bardak su
Yarım bardak tozşeker
1 çay kaşığı vanilya
1 bardak krem şanti
2-3 adet mandalina

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kabin içine unu eleyin. Mayayı, ılık süt katarak unun ortasında ezin, biraz un katıp koyulaştırın. Üzerini kalan unla kapatın. Un, ayrılmaya başlayınca ortasına 2 yumurta kırın; iki kaşık eritilmiş yağ, tuz ve pudraşeker koyup yoğurun. Hamur çok yumuşaksa biraz unla toplayın ve üzeri örtülü olarak mayalandırın. Ortası delik, yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kalıp serviyesinde kabarıncaya dek bekleyin (25 dk) Orta ısıfı fırında 35 dk pişirin. Pişen savarini altında tepsi olan tel ızgara üzerine çevirin. Ölçülü şeker ve suyu 5 dk kaynatın, limon suyu koyup ateşten indirin; Şurubu, sıcak olarak savarine içirin. Yuvarlak bir servis tabağına alıp kalan şurubu da üzerine dökün; kayısı marmeladı sürüp ortasına kestane püresi doldurun. Krem şantiy ve mandalinayla süsleyin. Kestane püresi; Kestanelerin kabuklarını çıkartıp suyla ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca soğuk suya çıkarın ve iç kabuklarını soyun. 1 bardak suyla kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Üzerine yarım bardak şeker ve vanilya koyup suyunu çekirin. Püre makinesinden geçirin veya kaşıkla bastırarak ezin.