



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TATLI

1/2 kg. kestane
1 paket vanilya
4 su bardağı süt
3 yumurta
50 gr. bitter çikolata
1 su bardağı şeker
3-4 yemek kaşığı margarin

Kestaneleri çizip orta ateşte 5 dk. kadar haşlayın. Kabuklarını soyup (zarlarına dikkat ederek) süt ve vanilyayla birlikte yarım saat kadar haşlayın. Ayrı bir kaptaki şeker, yağ ve çikolatayı benmari usulü eritin. Haşlanan kestanelerle sütü rondoda püre haline getirin ve çikolatalı karışıma ekleyin. 3 yumurtanın sarılarını ve aklarını ayrı ayrı kaplarda iyice çırpıp tüm karışıma katıp fırın kabına boşaltın. Orta ısıda pişirip dilimleyerek servis yapın.
