



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KESTANE

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

400 gram kestane,
4 orba kaşığı elma marmelâtı,
250 gram krema,
2 orba kaşığı
pudra řekeri,
1 ay kaşığı vanilya (toz halinde),
1 ay fincanı toz řekeri.

Yapımı: Kestanelerin kabuklarını bir bıçakla yardıktan sonra bunları kaynar suya atmalı ve haşlamalı. Sonra kabuklarını ayıklayıp ilerini ezerek püre durumuna getirmeli. Kestane ezmesini toz şekeri ve bir fincan suyla birlikte bir kaba koyup bunu hafif bir ateşe oturtmalı. Kestane ezmesini karıştırarak suyunu iyice çekinceye kadar ateşe tutmalı. Kestaneyi ateşten indirince marmelâtı a. talla döverecek iyice işlemeli. Sonra kestane ezmesine katmalı ve iyice karıştırarak karışımı birbirine yedirmeli. Sonra bu karışımı dört balon bardağa bölerek boşaltmalı.

Kremayı çırparak sertleştirmeli. Buna vanilyayla pudra şekerini katmalı. Gene ırpmalı ve bardakların üstüne boşaltmalı. Sonra servis saatine kadar kalmak üzere bardakları buzdolabına kaldırmalı.