



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KESTANE PÜRESİ

Yarım kg kabuklu kestane

1 çay bardağı şeker

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 büyük paket bitter çikolata

1 su bardağı krema

Kestanelerin kabuklarına çizik atılır, haşlanır. Kabukları soyulur. Robota konur. Üzerine şeker ve tereyağı katılır, püre yapılır. Püre alüminyum folyoya aktarılır, düzeltilir ve sarılır. Buzlukta 2 saat kadar bekletilir. Kremanın içine parçalanmış çikolata katılır ve çok kısık ateşte karıştırarak eritilir. Buzluktan alınan püre açılır, servis tabağına konur. Üzerine kremalı karışım gezdirilir.