



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA KESTANE

3-4 kişilik

Yarım kg kestane

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım su bardağı krem şanti

1 çorba kaşığı hindistancevizi

5-6 adet kuru kayısı

Kabukları bıçaklı kesilmiş kestaneleri tencereye aktarın. Kestaneleri aşacak kadar su ekleyin ve haşlayın. Haşlanan kestanelerin suyunu süzüp kabuklarını soyun. Bu arada, küçük bir tencerede tozşeker, 1 su bardağı su ile karıştırarak, kaynatın. Soyulmuş kestaneleri bu şerbete atın ve biraz daha kaynatın. Ocağı kapatıp soğumaya bırakın. Şerbetini süzün, kestaneleri ezin. Ezilen kestaneleri üçe bölün. İlk kısmına 1 tatlı kaşığı tarçın karıştırın. Bu karışımı kuplara eşit olarak bölün. İkinci kısmını yarım su bardağı krem şanti ve hindistancevizi ile püre haline getirin. Kuplara pay edin. Üçüncü kısmını da kıyılmış kuru kayısı ile karıştırıp kuplara doldurun. En üstlerini kayisılarla süsleyip, servis yapın.