SÜTSÜZ KESTANE PÜRESİ

Kestane
toz şeker
su
vanilya

Kestanelerin dış kabuklarını ayıklayınız. Sonra bunları kaynamakta olan suyun içine atıp, 8-10 dakika suda bıraktıktan sonra süzerek sudan çıkarmız. İç kabuklarını da ayıklayınız. Bu şekilde temizlenmiş kestaneleri tekrar tencereye koyunuz. Üstünü örtecek kadar su ilâve ettikten sonra kestaneler iyice yumuşayıncaya kadar haşlıyarak pişiriniz. Pişen kestanelerin suyunu süzünüz. Bunları presten geçirerek püre haline getiriniz. Bunları tekrar tencereye koyarak, üstüne toz şeker, su ve vanilya tozunu ilâve ediniz. Hafif ateşte karıştırarak şekerin erimesini temin ettikten sonra pürö koyu bulamaç haline gelinceye kadar 10-15 dakika pişmeye bırakınız. Pişen püre soğuyunca kâse veya kavanoza koyunuz.

Not: Bu püreyi pasta üstüne kullanabileceğiniz gibi, doğrudan doğruya servis de yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62692 • adı:Sütsüz Kestane Püresi • gönderen:Kimya Hatun • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:33