



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KESTANE (FRANSA)

MARRONS AU BEURRE

5 kişi için MALZEME :

1 kg. kestane yeni mahsul

1 su bardağı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı su

1/2 tatlı kaşığı şeker

1/4 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI :

Kestanelerin düz tarafından, ortasından bıçağın burnu ile yalnız kabuğunu hafifçe yarınız. Rafine yağı kızdırınız.

Kestaneleri yağa atıp iki dakika kızartıp kabuklarını soyunuz.

Küçük, dibi düz bir tepsiye veya ateşe mukavim cama kestaneleri koyup, üzerlerine tuzu, şekerini, tereyağını, suyu koyup bir yağlı kâğıt ve kapak kapatarak ağır fırında yirmi yirmibeş dakika kontrol ederek pişirip. servis ediniz.

Not: Kestaneleri yağ yerine üç beş dakika kaynar suya atıp iki üç dakika kaynatıp sudan çıkarıp kabuklarını soyabilirsiniz.