



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULUDAĞ TATLISI

MALZEMELER

1 kg. kestane
750 gr. tozseker
8 adet yumurta
50 gr. Antep fistigi
50 gr. meyve sekerlemesi
2 orba kasigi un
1 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Kestaneyi yıkayıp, dis kabuklarını soyunuz. Kabukları soyulan kestaneyi bol suyla atese koyunuz. İç kabukları soyulmaya başlayınca atesten alınız. İç kabuklarını da soyup tekrar üzerine örtecek kadar suyla atese koyunuz. 1 fincan suyu kalınca kestaneler de yumuşayınca 500 gr. sekeri üzerine dökünüz. Sekerle beraber suyunu çekinceye kadar kaynatınız. Suyunu çekince alıp, vanilya koyup, soğutunuz. 3 yumurta, 3 çorba kasigi seker, 3 çorba kasigi undan yuvarlak kalıba dökülecek bir kek hazırlayınız. Kek hazırlanınca yuvarlak bir servis tabagina koyunuz. Kekin üzerine kestaneleri seyrek telli elek veya kalburdan geçirerek pandispanyanın üzerine dag şekli veriniz. 250 gr. seker ve 5 yumurta akından krem santi taklidi hazırlayınız. Krem santi taklidini torbaya koyup, kestanelerin üzerine tamamen kremle kapatınız. Krem donunca üzerine fistic, meyve sekerlemesi ile zevkinize göre süsleyiniz.