



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULUDAĞ USULÜ KESTANE EZMESİ (BURSA)

60 gr (4 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
450 gr şekeriz kestane püresi
1 çay kaşığı vanilya esansı
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
1/4 su bardağı vişne suyu
375 gr (1+1/2 su bardağı) krema (iyice karlanmış)

Orta boy bir tencerede, yağı orta ateşte kızdırınız. Kestane püresi, vanilya esansı, şeker ve vişne suyunu katıp, pürtüksüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırınız.

Tencereyi ateşten alıp, içindekileri bir süzgece aktarınız. Tahta kaşığın tersiyle bastırarak karışımı orta boy bir kaseye süzünüz. Kremayı ekleyip karıştırınız.

Tatlıyı bir servis kasesine boşaltıp buzdolabına kaldırınız. 2 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra, soğutulmuş kaselere koyup servis ediniz.

Not: Bu çok lezzetli kremamsı tatlı, istenirse hafif gevrek ve sade bisküviyle ya da üstüne dövülmüş kuru yemiş serpilerek servis edilebilir.