



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## YALANCI KESTANE TATLISI

- 1,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 çay bardağı esmer şeker
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 su bardağı ince dövülmüş ceviz
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 paket çiğ krema
- 2 adet bitter çikolata

12 saat önceden ıslattığınız kuru fasulyeleri yumuşayana dek haşlayın. Haşlandıktan sonra süzgece alıp suyunu süzdürün. Fasulyeleri blenderin içine alıp şekerini, vanilyayı, tarçını ve rendelenmiş portakal kabuğunu ilave ederek püre haline getirin. Sonra iri dövülmüş cevizleri ilave ederek karıştırın. Hamuru küçük toplar halinde servis tabağına dizin. Ocağa bitter çikolataları eritip çiğ krema ile karıştırarak hazırladığınız sosu topların üzerine dökerek servis yapın.