



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTALI KESTANE TATLISI

2 su bardağı kestane püresi  
1 kahve fincanı kakao  
1 bardak süt  
2 çorba kaşığı kaymak  
Yarım bardak toz şakar  
1 çorba kaşığı margarin  
1 adet yumurta  
2 kahve kaşığı vanilya

Şeker, kaymak, kakao, süt vanilya ve margarini kaynar suyun üstündeki suya koyarak (benmari usulü) 15 dakika kadar yoğunlaştırınız. Kestane püresi ve çırpılmış yumurtayı katarak karıştırarak karıştırarak pişirmeyi sürdürünüz. Orta boy bir kabı sana yağla yağlayınız. Karışımı kaba dökünüz. Kalıbı su dolu bir tepsiye koyarak orta ısıdaki bir fırına sürünüz. 45 dakika yada tatlı biraz sertleşene kadar pişiriniz.