



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHKÖEKAKAN (ABHAZ)

Zeynep Kakinç

(Cevizli Kestaneli Tatlı)

MALZEMELER:

800 gram kırık kestane şekeri,
2.5 su bardağı ceviz içi (250 gram),
1 çay bardağı krema (100 gram),
1 çay bardağı+2 çorba kaşığı tereyağı (100 gram)

SOS İÇİN:

Üzüm pekmezi, krema ya da bal

HAZIRLANIŞI:

Ceviz içi elle ya da robotla parçalanır. Bir tavada iki dakika kadar tereyağıyla çevrilir. Tavayı ocaktan alıp beklemeye alınır. Ilıdıktan sonra kestane şekeri ve krema katılır ve iyice karıştırılır. Küçük kalıplara paylaştırılır, tersyüz edilir ve servis tabağına alınır. Üzerine üzüm pekmezi ya da bal dolaştırılır.