



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ÇİKOLATALI KESTANE ŞEKERİ

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kilo kestane
1-2 yemek kaşığı bal
Bitter veya sütlü çikolata

Kestaneleri çizip haşlıyoruz. Soğuyan kestanelerimizi soyuyoruz. Robotta çekiyoruz, bir kaba alıp 1 yemek kaşığı bal ekleyip güzelce karıştırıyoruz. Harçtan küçük parçalar koparıp top yapıyoruz, buzluğa atıp yarım saat dinlendiriyoruz. Çikolatalarımızı benmari usulü eritiyoruz ve kestane şekerlerimizi çikolataya buluyoruz. Kestane şekerlerini, buzdolabında üç-dört saat dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.

