



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAKMA KESTANE ŐEKERİ

Yarım kg kestane

10 adet sade Őekerli bisküvi

1 ay bardağı marmelat

Kestanelerin kenarlarına bıçakla kesik atılır. Kaynar suya bırakılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Kabukları soyulur, rondoya atılır. Bisküvi ve marmelat ilave edilir, çekilir. Elde edilen karışımından ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, servis tabağına dizilir.