



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KESTANE

1 paket krem şanti,
2 su bardağı süt,
1 su bardağı su,
2 çorba kaşığı kakao,
1 çorba kaşığı tozşeker,
1 çorba kaşığı un,
1 çorba kaşığı mısır nişastası,
1 kg. kestane şekeri,
1 çorba kaşığı portakal şekerlemesi,
1 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı

Krem şantiyi bir su bardağı sütle çırpın. Buzdolabına koyun. Tencereye 1 su bardağı süt, kakao, şeker, un ve nişastayı koyun. Karıştırarak ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Kestanenin yarısını cam bir kaba koyun. Üzerine hazırladığınız sosun yarısını yayın. Kalan sosu ilave edin. Portakal şekerlemesi ve fıstıkla süsleyin. Dilediğiniz miktarda krem şanti ekleyin. Dilerseniz çikolata rendesi de serpip buzdolabında en az iki saat bekletin.