



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KESTANE TATLISI

300 gr kestane
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı krema
1 çay bardağı pudra şekeri
100 gr bitter çikolata
Üzeri için fıstık

Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyun. İnce kahverengi kabuğunu temizleyin. Temizlenmiş kestaneleri rondoya koyun fıstık ve çikolata hariç diğer malzemeleri katıp çekin. Bu karışımı bir kaseye koyup dolapta 20 dakika kadar bekletin. Elinize yapışmayıp şekil verilebilecek kıvama gelince elinizle istediğiniz şekli verin bir tabağa dizin. Bu şekil verme işi bitince çikolatayı benmari usulü eritin ve her parçayı çikolata ile kaplayın. Üzerlerine fıstık serpip dolaba kaldırın servis edeceğiniz vakit çıkarıp servis edin.

