



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN TORBASINDA KESTANE

500 gr. kestane
1 adet fırın torbası

Kestaneler enine çizildikten sonra yıkanır ve 10 dakika kadar suda bekletilir. Sudan alınan kestaneler fırın torbasına doldurulur ve ağzı sıkıca bağlanır. Torba birkaç yerden delinerek bir tepsiye yerleştirilir. 200 derecede 30-35 dakika pişirilir. Kestanelerin istenilen kıvamda pişip pişmediği bir çatal yardımıyla kontrol edilir.

© lezzetler.com tarif no:165529 • adı:Fırın Torbasında Kestane • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:14.03.2025 - 05:04