



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KESTANE

Kestane
Su

Kestaneleri yıkayın ve temizleyin.

Keskin bir bıçakla her bir kestanenin düz tarafına yatay bir çizik atın. Bu, kestanelerin kabuğunun kolayca soyulmasını sağlar.

Çizik attığınız kestaneleri 15-20 dakika su dolu bir kabın içinde bekletin. Bu, kestanelerin daha yumuşak ve kolay pişmesini sağlar.

Fırını 200°C'ye (fanlı fırın için 180°C) önceden ısıtın.

Kestaneleri fırın tepsisine yerleştirip 20-25 dakika pişirin. Ara ara karıştırarak her tarafının eşit pişmesini sağlayın.

Kestaneleri fırından çıkarıp kabuklarını sıcakken soyun.

