



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA KESTANE

Kestaneleri teker teker bir bez yardımı ile silin. Bu aşamada kestanelere çizik atılmayacaktır. Su da yıkamak içerisine su kaçmasına sebep olabilir bu da kabukları soyma işlemini zorlaştırır.

Ayrı bir tencereye su koyun ve kaynamaya bırakın.

Su kaynadığı sırada kestaneleri 5'er 5'er gruplar halinde suyun içerisine atın. Bunu yapmamızda ki sebep kaynayan suyun sıcaklığını kaybetmemesidir.

2-3 dakika pişirmek yeterli olacaktır.

Piştikten sonra kestaneleri soğuk suya koyup kabuklarını soyabilirsiniz.

