



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE HAŞLAMA

Kestaneleri haşlamak için 2 saat suda bekletin. Tencereye koyacağınız az miktar suyun içerisinde önce kestanelerinizi haşlayın. Ardından su tamamıyla çekildikten sonra közleyin. Eğer sadece haşlama seviyorsanız közlemenize gerek yok, bu şekilde de tüketebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.03.2023