



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELİZE KESTANELER

16 adet ufak kestanenin üzerine kesikler atıp kaynar suda 15 dakika haşlayın ve kabuklarını soyun. 80 gr. şekeri bir tencerede karamelize edin. 60 gr. tereyağını ilave edin, eriyip köpük köpük oluncaya kadar hafif hafif karıştırın. Kestaneleri ve 1 yemek kaşığı kıyılmış biberiyeyi ilave edip 30 ml. balzamik sirke ile sulandırın. 75 ml. sebze suyunu ilave edip şurup kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 3 dakika kaynamaya bırakın. 40 gr. yaprak parmesan ve kestaneleri patates çorbasının yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74870 • adı:Karamelize Kestaneler • gönderen:dilber • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:31