



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE GARNİTÜRÜ

Malzeme :

500 gr. kestane,
200 gr. şeker,
1 bardak süt veya su,
vanilya.

Yapılışı:

- 1- Kestaneyi yıkayıp dış kabuklarını soyunuz.
- 2- Soyulan kestanelerin üzerine örtecek kadar su koyup ateşe koyunuz.
- 3- Zarlari soyulmaya başlayınca ateşten alıp sudan azar azar çıkarıp iç kabuklarını soyunuz.
- 4- Sonra üzerini bolca örtecek kadar su koyup kaynatınız.
- 5- Suyunu tamamen çekince ateşten alınız.
- 6- Püre makinasında veya tel süzgeçten ezerek geçiriniz.
- 7- Sütün veya suyun içerisine şekeri koyup bir taşım kaynatınız.
- 8- Şekerli sıvıyı azar azar kestaneyle ilave ederek ateşte bir taşım daha kaynatınız.
- 9- Ateşten alıp istediğiniz tatlıların yanında garnitür olarak kullanınız.