



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE GLASE

500 gr kestane
1-2 litre (5-10 su bardağı) su
1/2 çorba kaşığı nişasta
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

Kestanelerin dış kabuklarını sivri bir bıçakla bir tarafından hafifçe yarıyınız. Kestaneleri bir tencereye koyup üstünü kaplayacak kadar su ekleyiniz. Suyu kaynatınız. Kestaneleri kaynar suda 2 dakika haşladıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Bir delikli kepçeyle kestaneleri 2'şer-3'er tencereden alıp, dış ve iç kabuklarını soyunuz. (Kestanelerin kolay soyulabilmeleri için sıcak yada ılık olmaları gerekir. Soğumuşlarsa, kestanelerin içinde bulunduğu tencereyi bir taşım daha kaynatınız.)

Bütün kestaneleri soyduktan sonra boş bir tencereye koyunuz. Üstünü kaplayacak kadar su ekledikten sonra 45-60 dakika, kestaneler iyice yumuşayınca kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alınız.

Küçük bir tencerede kestanelerin haşlandığı sudan 3/4 su bardağını 1+1/2 çorba kaşığı nişasta ile karıştırınız.

Nişastalı karışımı büyük bir tencereye döküp 2 dakika sürekli karıştırarak kaynatınız. Haşlanıp soyulmuş kestaneleri de tencereye ekleyip 3-4 dakika, ısıninceye kadar pişiriniz. (Tenceredeki sıvı çok koyu olursa, kestanelerin haşlanmış olduğu sudan bir miktar daha ekleyebilirsiniz.)

Tencereyi ateşten alıp 2 çorba kaşığı tereyağı katınız. Tereyağı tamamen eriyinceye kadar tenceredeki karışımı karıştırınız.

Tenceredeki karışımı ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp hemen servis ediniz.
