



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE HELVASI

200 gr önceden haslanmış, soyulmuş kestane
150 gr krema
yarım çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı nutella
1 yemek kaşığı nutella
4-5 yemek kaşığı çiçek balı
1 paket vanilya şekeri
1 fiske toz zencefil
30 gr margarin

Haslayıp soyduğunuz haliyle 200 gr kestaneyi doğrayarak, bir teflon tencereye koyup, üzerine kremayı ve sana yağın koyup içerisine tarçını, zencefili ekleyip hafif ateşte 10 dakika pişirin.
Pişince üzerine vanilya şekerini, nutellayı ve balı, zencefili koyup el blenderından geçirin.
Dilerseniz kaşıkla şekil verip servise sunabilirsiniz.