



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANE JÖLESİ

10 adet kestane şekeri
3 su bardağı su
3 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker

Önce kestaneler fındık kadar parçalara ayrılır. Su, nişasta ve şeker bir tencereye konur ve karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Sonra kestaneler atılır, ateşten alınır. Blenderden geçirilir. Kaselelere bırakılır. Soğuk olarak servise sunulur.
