



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE KEBAP

Bir kilo kestaneyi öncelikle düdüklü tencerede 30 dakika kaynatın. Daha sonra suyunu döküp kestaneleri orta kısımdan bıçak yardımıyla kesin.

Bıçak ile keserken et kısmına dikkat edin. Sadece kabukları kesin.

Akabinde tepsiye dizdiğiniz kestanelerin üzerine bir miktar ince tuz serpip 200 derecelik fırına verin.

Ya da tava da da yapabilirsiniz. Kestaneler kızardıkça çevirin.

Tüm kestaneler tam kıvamında kızardıktan sonra tüketmeye hazır!

