



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE KEBAP

Kestaneler yıkanır ve süzdürülür.

Daha sonra kestaneler çizilir.

Kestane kebabı yapılacak tava, teflon tava, çift taraflı tava, eski tip döküm ızgara veya tost makineleri kısık ateşte kızdırılır.

Kestaneler pişirilir, sıcak servis yapılır.

Not: Çizilmiş kestanelerin pişirme öncesi suda bekletilmesi kabukların daha kolay açılmasına ve içlerinin daha yumuşak olmasına katkı sunar. Kestane suda bir saat kadar beklemeleri yeterli olsa da ne kadar beklerse o kadar daha iyi olur.

