



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE NASIL SEÇİLİR

Kestane alırken bir yüzü düz diğer tarafı yuvarlak, pürüzsüz, lekesiz, taze, dolgun görünümlü, büyüklüğüne göre ağır, renkleri güzel, kötü kokmayan, büyük ve sert olan kestaneler tercih edilmelidir. Kestane seçerken üzerinde delik olan, içinden filiz çıkmış, diğerlerinden daha koyu renkli, çatlamış, küflenmeye yüz tutmuş, yumuşak lekeleri olan, nem kokusu gelen ve ağzı açılmış olanlar seçilmemelidir. Parmaklar arasında sıkıldığında yumuşaklık var ise içi çürüktür. Kestane seçerken kurtsuz, çürüksüz olduklarına işaret eden bu asgari standartlar sağlansa da bir kestanede bunların ötesinde en mühim iki vasıf kabuğundan kolay ayrılma ve lezzettir. Bütün bunlar sağlandıktan sonra mümkünse nispeten irice olanlar alınır. Sondaki iki şart ancak deneme ile anlaşılacak gibi duruyorsa da çare basittir: Kestaneden önce kestaneci seçilmelidir. İyi bir ham kestane satıcısı doğru kestaneyi önerecektir. Satın alınan kestaneler kullanılacağı zamana kadar yıkanmamalıdır. "Kuzu kestane"ler ekseriyetle küçük olmalarına rağmen lezzeti ve kabuğundan kolay ayrılması ile beğenilirler.