



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PÜRESİ GARNİTÜRÜ

İstenilen miktarda kestanenin dış kabuklarını ve iç zarlarını temizledikten sonra, bir kuşhaneye koymalı. Et suyu ile orta hararete pişirmeli. Bir iki parça şeker atmalı. Kestaneler piştikten sonra, et makinesinden geçirmeli. Tekrar kuşhaneye koymalı, süt ve tereyağını da ilâve ederek garnitür kıvamını alıncaya kadar ateşte bırakıp sonra indirmelidir.

Not: Kuzu külbastılarının ve et panellerinin nefis garnitürdür.
