



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PÜRESİ

1 kilo kestane
1 su bardağı rafine yağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
2 su bardağı süt

- 1) Kestanelerin düz tarafının ortasından, bıçağın ucuyla hafifçe yalnız kabuğunu yarıınız.
- 2) Rafine yağını kızdırınız. Kestaneleri 2-3 defada atıp 2'şer dakika kızartıp kabuklarını soyunuz.
- 3) Kestaneleri küçük, dibi düz bir tepsiye veya ateşe dayanıklı cam kaba koyarak, tuzu, tozşekerini, tereyağını, suyu ilâve ediniz.
- 4) Bir yağlı kâğıt ve kapak kapatarak ağır fırında 20-25 dakika kontrol ederek pişiriniz.
- 5) Makineden veya ince kalburdan geçiriniz.
- 3) Sonra sütü yediriniz ve servis yapınız.