



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANE PÜRESİ (PASTALAR İÇİN)

Yarım kg. kestane

200 gr. pudraşekeri (8 çorba kaşığı)

Biraz vanilya

Kestanenin dış kabuklarını soyunuz.

Soyulan kestaneleri bir tencereye koyup, üzerine bolcu su ilâve ederek ateşe koyunuz.

İç kabuklar çıkabilecek hale gelinceye kadar haşlayınız.

Ateşten alıp, üzerine biraz soğuk su koyup, iç kabukları da soyunuz.

Soyulan kestaneleri tekrar az bir suyla ateşe koyup, ezilip püre haline gelinceye kadar pişiriniz.

Ateşten alıp ya ezerek ya da elekten geçirerek iyice inceltiniz.

Sonra içerisine pudraşekeri ve vanilyayı koyup, iyice karıştırınız.

İstedığınız yerde kullanınız.