



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESTANE PÜRESİ

Yarım kg. kestane  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı süt  
1 paket vanilya

Kestanelerin dış kabukları soyulup sıcak su ile ateşe konur.  
İç kabukları çıkmaya başlayınca ateşten alınıp soyulur.  
Tekrar su konup ezilinceye kadar kaynatılır.  
Püre makinesinden geçirilir. Şeker ve azar azar süt konarak pişirilir.  
Tatlı olarak kullanılacağı zaman üzerine krem şanti ve kavrulmuş yeşil fıstıkla süs yapılır.

Not: Kestane püresi pastalarda krema gibi de kullanılır.

---