



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANE PÜRESİ

500 gr. kestane
4-5 çorba kaşığı şeker
1 bardak süt
1/2 paket vanilya

Kestanenin kabuklarını soyup üzerini örtecek kadar su ile ateşe koyun. Zırları çıkmaya başlayınca ateşten alın. Kestaneyi bu sudan a-zar azar çıkararak zırlarını soyun. Sonra üzerlerini örtecek kadar suyla ateşe koyun. Suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Sonra püre makinasından veya tel süzgeçten ezerek geçirin. Ateş üzerinde şekerli sütü azar azar yedirerek püre yapın.

Not: Kestane püresinin çoğunlukla tatlıların yanına yakıştığını biliriz. Ancak bazı tuzlu yemeklerin yanında da kestane püresini servis edebilirsiniz.