



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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 koyunuz, zarları çıkmağa başlayınca ateşten alınız, kestaneyi bu sudan azar azar çıkararak zarlarını soyunuz. Sonra üzerlerini bolca örtecek kadar suyla ateşe koyunuz. Suyunu tamamen çekinceye kadar pişiriniz. Sonra püre makinasından veya tel süzgeçten ezerek geçiriniz. Ateş üzerinde şekerli sütü azar azar yedirerek püre yapınız.

---