



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PÜRESİ REÇELİ

Bir zamanlar istanbul konaklarında çok pişirilen, günümüzde ise hemen hemen unutulmuş "kestane püresi reçeli" çok besleyicidir.

Kullanılacak malzeme:

1 kg iri kestane,
3 su bardağı tozşeker,
1+1/4 bardak su,
2 çay kaşığı vanilya.

Yapılışı:

Kestaneler yıkandıktan sonra, bıçakla kabukları hafifçe yarılır ve kaynar suya atılır. Kestaneler 5-10 dakika kaynatıldıktan sonra suyu dökülür. Kabukları ve iç kabukları iyice ayıklanır. Sonra bir tencerede, üzerini örtecek miktarda suyla kuvvetli ateşte kaynatılır. Kestaneler iyice yumuşayınca suyu dökülür. Kestaneler iyice ezilerek püre haline getirilir. Püre haline gelmiş kestane tencereye konur. Üzerine 1+1/4 bardak su, tozşeker ve vanilya ilave edilir, çok hafif ateşte karıştırılarak pişirilir. Kestane koyu bir bulamaç haline gelince tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Tatlı soğuyunca kavanoz veya kâselere boşaltılır ve gerektiğinde kullanılır. Bu tatlı çocuklar için çok besleyici olduğu gibi turta yapımında da kullanılır, istenirse kestane reçeline su yerine süt de konulabilir.



Fotoğraf "dağlı" tarafından gönderildi. 11.11.2020