# KESTANE PÜRESİ REÇELİ

1 kg kestane
3 bardak toz şeker
1 bardaktan çeyrek fazla toz şeker
1,5 bardak su
2 kahve kaşığı vanilya

Kestanelerin dış kabukları kesilerek temizlendikten sonra, bunlar, içinde kaynamakta olan tencereye atılarak kestaneler haşlanır, sonra da kestanelerin suyu dökülerek bunların iç kabukları iyice ayıklanır.
Kabukları ayıklanınca kestaneler tekrar tencereye atılır, üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su ilâve edilir. Sonra da tencere ateşe oturtularak, kestaneler iyice yumuşak bir hale gelinceye kadar haşlanır, iyice yumuşak bir hale gelmiş olan kestanelerin suyu tekrar dökülür. Bunlar kalınca delikli bir elek ya da presten geçirilerek püre haline getirilir.
Sonra, püre halindeki bu kestaneleri tekrar tencereye koyarak üstlerine bir, bir çeyrek bardak su, üç tepeleme bardak toz şeker ile iki kahve kaşığı da vanilya tozu katılır ve ortadan daha az ısıdaki ateşte karıştırmak suretiyle şekerin erimesi sağlanır. Sonra da kestane püresi koyuca bulamaç haline gelinceye kadar bu kendi halinde, 15 dakika daha küçük ateşte pişmeye bırakılır. Sonra da tencere ateşten alınarak, tatlı hafifçe ılındıktan sonra kavanoz ya da kâselere doldurularak gerektikçe kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:40156 • adı:KESTANE PÜRESİ REÇELİ • gönderen:yaver • indirme tarihi:25.04.2024 - 22:07