



## KESTANE REÇELİ



Malzemeler: 600 gram kestane  
Şerbeti için: 3 su bardağı şeker, 4 su bardağı su, yarım limonun suyu



Kestane kabuklarına bıçakla küçük kesikler atılır.



Kestaneler bir tencereye alınır, üzerini aşacak kadar su konarak kaynamaya bırakılır.



Kestaneler tamamen piştikten sonra tenceden tek tek alınarak dış kabukları soyulur.



Daha sonra da dış kabuğun altındaki iç kabukları soyulur.



Soyulan kestane taneleri bıçakla kesilerek bir fındık büyüklüğünde küçültülür.



Bir tencereye 3 su bardağı toz şeker ve 3 su bardağı soğuk su konarak ateşe oturtulur.



Şerbetin kaynaması beklenir.



Şerbet kaynayınca haşlanmış ve doğranmış kestaneler ilave edilir.



Bu şekilde yaklaşık 1 saat kaynatılır.



1 saat sonra eksilen suyu tamamlamak için 1 su bardağı kaynar su ilave edilir ve 1 saat daha kaynatılır.



Üzerine sıkılmış yarım limonun suyu ilave edilir, biraz daha kaynatılıp ocağın altı kapatılır.



Tencede soğuduktan sonra kavanozlara doldurularak kaldırılır, serin bir yerde saklanır, istenildiği zaman servis edilir.