



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE REÇELİ

600 gram kestane
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Kestane kabuklarına bıçakla küçük kesikler atılır, bir tencereye alınır, üzerini aşacak kadar su konarak kaynamaya bırakılır.

Kestaneler tamamen piştikten sonra tenceden alınarak dış ve iç kabukları soyulur, kesilerek bir fındık büyüklüğüne getirilir.

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

