KESTANE REÇELİ (ZONGULDAK)

https://www.kulturportali.gov.tr

1000 gr kestane
400 gr tozşeker
200 ml su
3 gr vanilya
5 gr limon tozu

Kestane Reçeli Nasıl Hazırlanır?
Kestanelerin üzerlerini bıçakla derince çizin.
Kaynamakta olan suya atarak 10 dakika haşlayın ve suyunu süzüp fırın tepsisine dizin.
Fırının ızgara kısmında on dk. bir yüzünü, on dk. da diğer yüzünü pişirin.
Fırından çıkarın ve fazla soğutmadan kabuklarını soyun.
Tekrar kaynamakta olan suya atarak on dakika daha kaynatın, süzün ve bir kenara alın.
Tencereye şekeri ve suyu koyarak, şekeri eriterek kestaneleri içine atın.
Ara sıra tahta kaşıkla karıştırın.
Yaklaşık olarak 40 dk. pişirin ve ateşten indirmeden önce vanilya ve limon tozunu ilave edin.
Soğuduktan sonra kavanoza boşaltın.



© lezzetler.com tarif no:146485 • adı:Kestane Reçeli (Zonguldak) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:56