



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŞEKERİ (BURSA)

250 gram kestane
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
4 damla limon suyu

Öncelikli olarak kestaneleri derin bir tencereye alın ve üzerlerini geçecek şekilde su ekleyin. Bu suda kestaneleri yaklaşık 10 dakika haşlayın. Haşladığınız kestanelerin kabuklarını soyun ve ılınmaları için bekletin. Diğer tarafta şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu tencerede kaynatın. Kaynayan şerbete limon suyunu da dökerek 5 dakika daha kaynamaya bırakın. Ardından altını kıstığınız şerbete kestaneleri ekleyin. 15 dakika kadar şerbete kestaneleri pişirin. Akabinde ocaktan alın ve soğutun. Soğuduktan sonra 1 gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün kestane şekerinizi yiyebilirsiniz.

