KESTANE ŞEKERİ (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kestanenin dış kabukları bıçakla kesilerek atılır, ince iç kabuğu da sıcak suyun içerisinde yumuşatılarak soyulur. Kabuklarından ayrılan bu kestaneler 4'lü veya 5'li olarak ince tülbentlere sarılarak tülbent düğümlenir, başka bir kazanda şeker ve su karışımı (1 kilo şekere yarım kilo su)130 derece sıcaklıkta kaynatılarak revak elde edilir. Hazırlanan revak kestanelerin üzerine dökülerek yavaş ateşte iki saat kadar kaynatılır kaynama sırasında üzerine şeker dökülür revağın koyuluk derecesi sürekli kontrol edilir ,kaynamanın bitiminde kestane şekeri bir gün soğumaya bırakılır.

ML® Kestane Şekeri için tıklayın