



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŐEKERİ HAKKINDA

Kestane Őekeri Akdeniz ve Avrupa Őlkelerinin damak tadı olarak bilinir. Őlkemizde Kestane Őekeri denilince Bursa akla gelir. Kestane Őekeri, Őeker kestanesi olarak bilinen, aŐılı Kestanelerden elde edilen, daha bũyũk hacimli ve daha lezzetli Kestanelerden yapılır. Őeker Kestanesi daha çok Ege bŕlgesinde (sirasıyla Aydın, İzmir, ŐdemiŐ, Kũtahya-Simav, Bursa vs.) ũretilir. Kestane Őekeri, Bezli bũtũn kestane, kırık kestane ve pũre kestane olmak ũzere 3'e ayrılır. Hemen her yaŐtan insanın severek yediği kestane Őekeri pastacılıkta oldukça Őnemli bir yere sahiptir.



FotoĐraf "gũl" tarafından gŕnderildi. 04.01.2024