



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI KESTANE ŞEKERİ

1 kilogram kestane
4 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 paket vanilya

Kestanelerin kabuklarını soyun ve iç kabukları ayrılncaya kadar suda kaynatın. İç kabuklarını ayırın. Şeker, vanilya ve suyu kaynatın. Kestaneleri bu şurubun içine atın, yavaş ateşte yaklaşık 2,5 saat kaynatın. Ateşten aldıktan sonra 8-9 saat şurubunda bekletin. Sonra şurubu süzerek kestaneleri servis tabağına alın.

