



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŐEKERİ

1 kg. kestane
750 gr. toz Őeker (3,5- 4 su bardađı)
2,5 bardak su
1 paket vanilya

Kestanelerin dıŐ kabukları soyulur. Parçalanmayacak Őekilde biraz haŐlanıp iç kabukları çıkarılır. Bir tencerede Őeker ve su kaynatılır. Kestaneler içine atılıp 3 saat çok hafif ateŐte piŐirilir. AteŐten alınıp ertesi güne kadar Őurubunda bekletilir. Ertesi gün daha hafif ateŐte 3 saat daha piŐirilir. Vanilya konur. Sođuyunca kestaneler birer birer yaldızlı kağıtlara sarılır.

[ML® Kestane Őekeri için tıklayın](#)