



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŐEKERİ

Yarım Kg Kestane
350 gr Tozşeker
2 tatlı kaşığı Vanilya
Su

Kestanelerin dış kabukları soyulur. İç kabukları ile suya konarak iç kabuklar soyulana kadara, hafif ateşte kaynatılır. Ateşten indirilir ve iç kabukları soyulur.
Şeker tencereye konur. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edilir. Karıştırmadan şekerin erimesi beklenir. Eridikten sonra kestaneler konulur ve çok hafif ateşte, kaynatmadan 2 saat pişirilir.
Ateşten alındıktan sonra 1 gün beklenir. Sonra kalan şurubu eminceye kadar çok hafif ateşte yeniden pişirilir. Servis yapılırken, üstlerine vanilya serpilir.
