



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANE ŞEKERİ

### Malzeme

500 gr iri kestane,  
2.5 su bardağı toz şeker,  
2.5 su bardağı su,  
1 tatlı kaşığı vanilya.

### Hazırlanışı

\*Kestanelerin dış kabuklarını bir bıçak yardımıyla keserek soyun. Soyulmuş kestaneleri su dolu tencereye alıp ince kabukları yumuşayınca kadar kısık ateşte bekletin. Kestaneleri sudan alıp ılıyınca ince kabuklarını soyun.

\* Tozşeker başka bir tencereye alıp üzerine su ilave edin. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar kaynatıp kestaneleri ilave edin. Kaynatmadan kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişirin. Tencereyi ateşten alıp 1 gün kadar bekletin.

\* Tencereyi kısık ateşe alıp 10 dakika kadar tutun ve üzerine vanilya serpin. Kestaneleri şerbetin içinden alıp küçük kağıt kalıplara yerleştirin. Soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020