



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŞEKERİ

2 kilo toz şeker
2 kilo büyük kestane
8 bardak su

Şekeri, suyu ve vanilyayı bir tencereye koyup, karıştırarak karıştırarak bir taşım kaynatıp indiriniz. Sonra da kabukları soyulmuş kestaneleri, içi su dolu büyükçe bir tencereye koyup orta derece ateşte kestaneler yumuşayınca kadar pişiriniz. Ama suyu fazla kaynatmadan pişiriniz. Yoksa dağılır. Sonra da bu kestaneleri teker teker sudan çıkarıp, parçalamadan iç kabuklarını bir bıçakla soyup hazırlanan şuruba atınız. Bütün kestaneler ayıklanıp bitince şurup tenceresini kestanelerle birlikte ateşe koyup bir taşım kaynatınız. Sonra ocağı iyice kısarak tencereyi 6 saat süreyle ateşte bırakınız. Kapağının açık olmasına ve kaynamamasına dikkat ediniz. Sonra da delikli kepçeyle kestaneleri tabağa alınız.
