



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŐEKERİ

500 gr. kestane
Biraz vanilya
350 gr. tozşeker

Kestanelerin dış kabuklarını soyunuz.

Yıkayıp bir tencereye koyup, üzerine bolca soğuk su koyup, ateşte i kabuklar soyuluncaya kadar tutunuz.

Ateřten alıp, i kabukları da parçalamadan soyunuz.

Őekeri bir tencereye koyup, üzerine bir parmak geçecek kadar su koyup, hiç karıştırmadan Őekerin erimesini bekleyiniz.

Őekeri eriyince kestaneleri içine atıp, çok hafif ateřte hiç kaynamadan 2-3 saat piřiriniz.

Bu srenin sonunda ateřten alıp, bir gün bekletiniz.

Ertesi gün tekrar ateře koyup, yine çok hafif ateřte 2-3 saat piřiriniz, (Ta ki řurubu kestaneler eminceye kadar.)

Piřen ve şurubu çeken kestaneleri ateşten alıp, vanilyasını koyup, soğutunuz.

Sođuyunca kalaylı kğitlara sarıp, servis yapınız.



Fotođraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021