



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŞEKERLEMESİ

50 tane iri kestane
1 kilo şeker
3 bardak su
1 çubuk vanilya

50 tane iri kestane alarak üst kabuklarını bıçakla çizerek bol suyla ateşe oturtmalı. Tencere ateşte üç saat kalacak içindeki su çok sıcak olmalı, fakat kaynamamalı, küllü ateşte su içinde kestanelerin iç kabukları yumuşar, bunları dikkatle kesicin bir bıçak veya çakıyla soymalı. Zor görünen bu iş biraz itina edilirse kolayca yapılır. Diğer taraftan bir kilo şekere iki bardak su ve bir çubuk vanilya koyarak ateşte kaynatmalı. Kıvamı gelince ateşten indirmeli, ılık olunca içine kestaneleri dizmeli ve üç gün böylece bırakmalı. Dördüncü gün su dolu büyük bir tencereyi ateşe koymalı, su ısınınca içersine kestaneler bulunan tencereye oturtmalı ve böylece altı saat pişirmeli, tencereleri ateşten indirerek olduğu gibi soğumaya bırakmalı. Ertesi gün aynı iş yapılmalı, yani su dolu tencere içine oturtulan kestaneler, bu su vasıtasıyla 5-6 saat bir kere daha pişirilmelidir. Bu son pişirmedir. Kestaneli tencereyi sıcak sulu tencerenin içinden alıp bir kenara bırakmalı, soğuduktan sonra kestanelerin bütün halini bozmadan tencereden çıkarmalı, fazla derin olmayan kaba koyup saklamalıdır. Misafire istendiği zaman ikram edilebilir.

Not: Misafire ikram edilecek şekerlemelerin en güzeli olan kestane sekeri, çok uğraştırıcıdır. Birkaç gün arka arkaya aynı şeyi yapmak, insana sıkıcı gelirse de. hazırlandıktan sonra yenmesi çok zevkli olur. Dükkânlarda çikolata kâğıtlarına sarılmış olarak satılan kestane şekerinin evde yapılması çok ucuza mal olur.

[ML® Fıstık Ezmesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 28.02.2022