



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŐEKERLİ TATLI

15 adet kestane Őekeri
1 su bardađı ceviz
1 ay bardađı krema
1 orba kaŐığı tereyağı
1 ay bardađı züm pekmezi

Kestane iri dövölür. Tavaya tereyağı konur ve ceviz 2-3 dakika kavrulur. AteŐten alınır, biraz soğutulur. zerine kırılmıŐ kestane Őekeri ve krema eklenir karıŐtırılır. IslatılmıŐ kaselere konur. Servis tabağına ters çevrilir. zerine pekmez gezdirilir.
