



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANE SUFLE

MALZEMELER

1/2 kg kestane
4 adet yumurta
150 gr çikolata
50 gr Őeker
krem Őanti
süt

HAZIRLANIŐI

Kestaneleri yarın, kabukları soyuluncaya dek sıcak suda haŐlayın. Bir tencerede, süt ve soyulmuŐ kestaneleri iyice piŐinceye dek kaynatın ve blendırdan geçirin. Hazırladığınız kestane püresini hafif ateŐte ısıtın ve içine küçük parçalar halinde çikolata ilave ederek iyice karıŐtırın. Daha sonra teker teker yumurta sarılarını ilave edin. Kar haline getirilen yumurta aklan ve krem Őantiyi kestane püresine katın. Bir tabağına döküp, buzdolabında soğumaya bırakın.