# KESTANE SÜRMESİ

1 kilo kestane
1,5 su bardağı toz şeker (300 g)
1 tatlı kaşığı vanilya aroması
4 su bardağı su
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı (opsiyonel)

Arçelik Gurme Ankastre fırını 180°C dereceye ayarlayın
Kestaneleri çizin ve yıkayın. Kestaneleri Arçelik Ankastre Gurme fırının Fritto aparatında 20-25 dakika kadar pişirin.
Kestaneleri geniş bir mutfak örtüsüne dökün ve üzerini kapatın. Bu yöntem ile kestaneler terleyecek ve kolayca soyulacaklardır.
Küçük bir tavada şekeri ve 1 su bardağı suyu koyun. Hafif şerbet kıvamına gelene kadar (ortalama 5-8 dakika) kaynatın.
Yarım saat sonra kestaneleri soyun. Derin bir tencereye alın, üzerine 3 su bardağı suyu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatarak 30 dakika kadar pişirin. Pişirme esnasında ara ara karıştırın. Kestaneler dağılmaya başladığında şerbeti ve vanilya aromasını ekleyin. Kestane sürmenizde hafif bir Hindistan cevizi kokusu istiyoranız Hindistan cevizi yağını da ekleyin.
Arçelik In Love el blenderı ile kestaneleri püre haline getirin. Kıvamı koyu olduysa azar azar sıcak su ekleyerek kıvamını dilediğiniz kadar açabilirsiniz.
Oda sıcaklığına gelen kestane ezmenizi hava geçirmeyen bir saklama kabında saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:122620 • adı:Kestane Sürmesi • gönderen:yeniüye • indirme tarihi:08.05.2024 - 10:11