



KESTANE TATLISI (BURSA)

250 gram kestane
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
4 damla limon suyu

Kestaneleri derin bir tencerede üzerini geçecek kadar suda 10 dakika haşlayın.
Haşlanan kestaneleri soyup ılınmaları için bir kenara alın.
Şerbet için şeker ve suyu bir tencerede arada karıştırarak kaynatın.
Kaynayan şerbete limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
Altını kısıtığınız şerbete kestaneleri ilave edin.
15 dakika şerbette birlikte pişirdiğiniz kestaneleri ocaktan alıp oda sıcaklığında soğuyana kadar bekletin.
Ardından buzdolabına kaldırdığınız tatlıyı 1 gece şerbette bekletin.
Ertesi gün şerbetten alıp dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

