



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE TURTASI

Kullanılacak malzeme: 1,5 kg taze kestane, 4/5 su bardağı tozşeker, 1/5 su bardağı pudraşeker, 250 gr kaymak, vanilya veya limon kabuğu rendesi.

Yapılışı: Kestaneler, kabukları bıçakla ortadan yarıp, bir tencereye konur, üzerini örtecek kadar soğuk suyla doldurulup haşlanması için ateşe oturtulur. Kestaneler, kabuğu etli kısımdan ayrılmaya başlayınca sudan çıkarılır, ayıklanır. Ayıklanan kestaneler tekrar boş bir tencereye konur, üzerini örtecek kadar soğuk su doldurulur ve tencere ateşe oturtulur. Tozşekerle vanilya veya limon kabuğu rendesi katılır. Tencerenin kapağı kapatılarak kestaneler pişirilir. Kestaneler iyice haşlandıktan sonra ateşten indirilir. Kestanelerin düzgün olan 6 tanesi bir kenara ayrılır. Geri kalanı iyice ezilir, püre yapılır. Püre haline gelen kestaneler, ortası delikli bir pasta kalıbına kaşıkla düzenli bir biçimde yerleştirilir ve bir kenara bırakılarak yarım saat bekletilir. Sonra kalıp, servis tabağına ters çevrilip, dikkatlice boşaltılır. Diğer tarafta krema, pudraşekerle birlikte çırpılıp kestane turtasının ortasındaki boşluğa doldurulur. Bir kenara ayrılmış olan 6 adet kestane, kaymağın üzerine oturtularak süslenir. Turtanın görünüşünün daha hoş olması istenirse tozşeker eritilir ve çatala kremanın üzerine serpilir. Eğer taze kestane bulunmayan bir mevsimde bulunuluyorsa kestane-şekeri kullanılabilir. Kestaneşeker-leri az miktarda suyla hafif ateşte birkaç dakika kaynatılır. Kestaneler şekerli olduğu için yalnız 1/5 su bardağı şeker yeter. Bundan sonraki işlemler taze kestanelere yapılanların aynıdır.