



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE TURTASI

Malzeme:

1 kg. kestane
Yarım kilo şeker
1 çay kaşığı vanilya
1 bardak süt
Biraz krem şanti

Yapılışı:

Kestaneleri haşladıktan sonra dış ve iç kabuklarını soyun. Tencereye koyun, sütü ve vanilyayı ilâve edin. Ve 45 dakika kadar pişirdikten sonra makineden geçirin. Tekrar koyun ateşe ve hafif ateşte püre bir iyice derlenip toparlanmıca kadar pişirip indirin. Tabağa minik bir tepe koyun. Soğuyunca üzerine krem şantiyi sıkın süslü bir biçimde. Dilerseniz etrafına da, haşladıktan sonra, makineye koymadan ayırdığınız kestaneleri dizip, servis yapın. Yemeğin ardından ikram edebileceğiniz hafif bir tatlıdır.
