



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE YEMEĞİ (BURSA)

Malzemeler

Koyun gerdanı 1 adet
Şeker yarım su bardağı
Tarçın 1 çay kaşığı
Su 4 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Kestane yarım kg

Yapılışı:

Gerdanı bütün veya üçe, dörde parçalayarak yıkayın. Bir tencerenin içine su koyarak haşlayın. Haşlarken suyun üzerinde biriken köpükleri, delikli bir kepçeyle alıp atın. Etler yumuşayınca kadar kaynatın. Öte yandan kestaneleri soyup temizleyin. Ayrı bir tencerede haşlayın. Tekrar temizleyip bir kenara ayırın. Etler yumuşayınca, haşlama suyundan çıkarıp, kemiklerden etleri ayıklayın. Ayrı bir kaba didilmiş etleri koyun. Üzerine şekeri dökün. Haşlama suyundan ilave edip bir taşım kaynatın. Sonra kestaneleri, tuzu, tarçını ilave edin. Suyu az gelmişse, haşlama et suyu ilave edin. Hafif ateşe alarak yarım saat kadar kaynatın.

Not: Kestane yerine, kayısı da olabilir. Etin yağlı olması şarttır.