



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BALKABAĞI LOKUMU

- 1 kg doğranmış balkabağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2,5 paket pötibör bisküvi
- 75 gram tereyağı
- 100 gram eritilmiş bitter çikolata
- 2 çorba kaşığı karışık inci şekerlemeleri
- 1 çorba kaşığı ince çekilmiş antepfıstığı

Balkabağı, vanilya, tarçın ve toz şekeri tencereye alıp kabak iyice yumuşayana kadar kapağı kapalı olarak haşlayın. Ocaktan alıp tereyağı ekleyerek çatalla ezerek püre yapın. Soğumaya bırakın. Bisküvileri ufalayıp un haline getirin. Kabak püresini ekleyip karıştırın. Karışımdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Parçaları elinizde önce yuvarlayıp sonra hafifçe düzleştirin. Ortalarına 1'er kestane yerleştirip kapatın ve tekrar yuvarlayın. Hazırladığınız topların üçte birinin üzerini eritilmiş çikolata ile kaplayıp antepfıstığına bulayın. Kalanların üzerlerine çikolata gezdirip inci şekerlemeleriyle süsleyin. Balkabağı lokumlarını renkli pasta kağıtlarının içine yerleştirip servis yapın.