



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BAR

160 gr. bitter çikolata
10 dilim hazır kek
50 gr. tereyağı
1.5 kg. kestane
3/1 su bardağı kakao
1 tatlı kaşığı tuz
8 bardak su
3 su bardağı toz şeker

6.5 su bardağı suya, tuzu ve 1 kaşık şekerini koyduktan sonra bıçakla çizdiğiniz kestaneleri de atarak haşlayın. Haşladıktan sonra kabuklarını soyup robotta püre haline getirin. Şerbet için şeker ve 1.5 bardak suyu kaynatın. Şerbet piştikten sonra, kestane püresini şerbetin içine ekleyip karıştırın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağını ekleyip karıştırın. Dikdörtgen bir kalıbın içine yağlı kağıdı serin. Kağıdın üzerine çikolata-sanayağ karışımını yayın. Buzdolabında bekletin. Diğer taraftan kek dilimlerini parçalayıp kestane püresi ile iyice karıştırın ve çikolatanın üzerine dökün. 1-2 saat buzdolabında bekletin. Üzerine kakao serpip dilimleyin.

