



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BONBON

<https://www.sabah.com.tr>

1 yumurta akı
60 gr. margarin (yumuşamış)
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kakaolu bisküvi
1 çorba kaşığı kakao
1/2 kg. kestane
Kakao

Kestanelerin bir yüzünü artı şeklinde derince çizelim. Tavaya 2 çorba kaşığı sıvı yağ ve kestaneleri alarak kabukları hafifçe atmaya başlayana dek kavuralım. Sonra kestaneleri bir tencereye alıp üzerlerini aşacak kadar su ekleyerek kestaneleri haşlayalım. Kabuklarını soyalım. Blendır yardımı ile kestaneleri püre haline getirelim. Kestane hamurundan ceviz iriliğinde parçalar kopararak yuvarlayalım. Kestane toplarını kakao içinde yuvarlayıp servis tabağına dizelim. Buzdolabında birkaç saat belettikten sonra servis yapalım.

