



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BONBON

- 1 kg. kestane
- 2 orba kaşığı tereyağı veya margarin
- 2 orba kaşığı sütsüz çikolata rendesi
- 3/4 su bardağı pudra şekerı
- 2 orba kaşığı badem
- 2 orba kaşığı yeşil fıstık

Kestaneyi az su ile yumuşayınca kadar haşlayınız. Haşlanmış kestanelerin kabuklarını soyup püre makinasından geçiriniz. Çikolata rendesi, tereyağı, pudra şekerı ve kabukları çıkarılmış yeşil fıstık ilâve edip karıştırınız.

İki fındık büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlıyarak kıyılmış bademe bulayınız. Tabaęa dizip buzdolabında muhafaza ediniz.

[ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın](#)

[ML® Kestaneli Bonbon \(görsel\)](#)