



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BONBON

60 Gr Sana Hamurışı
1 Yemek Kaşığı kakao
1 Paket vanilya
500 gr kestane
1 Paket bisküvi(kakaolu)
1 Çay Bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta akı

Hafif kavrulmuş kestaneleri bir tencereye alıp üzerlerini aşacak kadar su ekleyerek haşlayalım. Kabuklarını soyalım. Blendır yardımı ile kestaneleri püre haline getirelim. İçine yumurta akını, vanilyayı, yumuşamış margarini, kakaoyu, pudra şekerini, un haline getirdiğimiz bisküviyi ekleyip robot veya blendır yardımı ile hamur haline getirelim. (karışım koyu olduysa içine birkaç kaşık süt ilave edin) kestane hamurundan ceviz iriliğine parçalar kopararak yuvarlayalım. Kestane toplarını kakao içinde yuvarlayıp servis tabağına dizelim.