



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ DİLBER TURTASI

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo kestane,
150 gram pudra şekeri,
50 gram kakao,
2 yumurta,
1 kaşık tereyağı,
1/2 litre süt,
1 paket vanilya tozu,
400 gramlık bir pandispanya,
1/5 litre krema.

Yapımı:

Kestaneleri on dakika kaynar suda haşladıktan sonra kabuklarını ve zar gibi ince iç kabuklarını ayıklamalı. Sonra bunları ufak parçalara doğrayıp süt ve vanilyayla birlikte ateşe oturtmalı. Kestaneler iyice dağılınca bunu ezerek sütle birlikte ince delikli bir süzgeçten geçirip püre durumuna getirmeli. Bu sütlü kestaneyi bir porselen kâseye koymalı. Buna sıcak sıcak toz şekerini serpip iyice karıştırmalı. Karışım soğuyunca buna yumurta sarılarını katmalı ve çırpıncasına karıştırarak yumurtayı kestaneli püreye yedirmeli. Karışımı tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken kakaoyu katmalı. Ayrı bir kaptaki çırpılmış kremayı da kaşık kaşık katıp yedirdikten sonra bunu buzdolabına kaldırıp bir - iki dakika dinlendirmeli. Bu işler yapılırken yağa bulanmış bir yağ kâğıdıyla bir turta kalıbının içini kaplamalı. Dibine ıslatıldıktan sonra her iki yüzüne de birer tabaka kestaneli krema sürülmüş bir dilim pandispanya oturtmalı. Üstüne ıslatılmış bir dilim pandispanya oturtmalı ve tekrar kestaneli kremadan bir tabaka sürmeli. Böylece eldeki kestaneli kremayla pandispanya dilimlerini tüketmeli. Kalıbı buzdolabına kaldırarak 5 saat kadar bırakmalı. Sonra bir turta tabağına başaşağı ederek kalıptakini aktarmalı. Yağ kâğıdını dikkatle çıkarıp aldıktan sonra bu turtayı servis yapmalı.