



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ DİLİM PASTA

700 gr kestane  
60 gr tereyağı  
250 ml. süt  
150 ml. krema  
100 gr toz şeker  
50 gr iç fındık  
250 gr irmik  
30 gr un  
Kabartma tozu

Kestanelerin üstünü keskin bir bıçakla çizip fırın tepsisine dizin. Fırın ızgarasında kestanelerin kabukları açılıncaya kadar tutun, ılınınca kabuklarını soyun ve ufak ufak doğrayın. Fındıkları robottan geçirin. 20 gr. tereyağını eritin. Kestanelere şeker ile birlikte tereyağını ekleyin, ezip sütü ilave edin. Fındıkları da ekleyip püre haline getirin. Kremayla karıştırın. Kalan tereyağını eritin, irmik, un, tereyağı, vanilya ve kabartma tozunu bir karıştırma kabında yoğurun. Yoğururken azar azar 100 ml. ılık su ilave edin. Hamur kulak memesi kıvamına gelince 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Tezgahın üstünü unlayın. Dinlenen hamuru tezgaha yayın, irmikli hamuru 1 parmak kalınlığında ve 10-12 cm. uzunluğunda açın, kenarlarını tam dikdörtgen olacak şekilde düzeltin. Hazırladığınız kestaneli içi hamurun ortasına şerit halinde boylu boyunca yayın. Hamuru uzun kenarlarından başlayarak rulo yapın ve dilimleyin. Yağlı kağıt yaydığınız fırın tepsinize aralıklı olarak dizin. Önceden 180°C'de ısıttığınız fırında üstleri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. İlinmaya bırakın.