



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ DİLİMLER

Yarım kg haşlanmış kestane
3 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 kase hazır krema
2 yumurta
1 paket kabartma tozu vanilya
3 yemek kaşığı kakao
100 gr margarin
1 kase dövülmüş antep fıstığı

Boş bir kaba unu koyun süt yumurta kakao sana margarin toz şeker kabartma tozu ve vanilya ekleyip çırpın en son parçalanmış haşlanmış kestaneleride ekleyip fırın tepsisine dökün ve fırına verin fırından çıkınca üzerine kremayı yayın haşlanmış kestane ve antep fıstığı ile süsleyin.