



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ EL BÖREĞİ (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. Un
300 gr. Su
50 gr. Ayçiçek Yağı
20 gr. Tuz
Şerbeti İçin:
400 gr. Su
250 gr. Şeker
30 gr. Ayçiçek Yağı
İçi İçin:
500 gr. Kestane Şekeri

Unu, tuzu, suyu ve yağı karıştırarak ele yapışmayacak kıvama getiriniz ve yarım saat üzeri kapalı bir şekilde dinlenmeye bırakınız. Oklava yardımıyla yuvarlak ince hamurlar açınız. Hamurları ikiye bölerek her parçaya 30 gram kestaneyi ufalayarak yayınız. Bölünen parçaları rulo halinde kapatınız ve içe doğru sarınız. Saçta arkalı önlü olacak şekilde her iki tarafını da pişiriniz. Aynı bir tencerede şeker ve suyu kaynatarak bir şerbet yapınız. Saçta pişirdiğiniz hamurları bir tepsiye kayarak üzerlerine soğuyan şerbeti, dökünüz. Hamurlar şerbeti çektikten sonra servis ediniz.

