



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ İNCİR KIZARTMASI

240 gram kestane
8 adet incir
3 çay kaşığı tarçın
Şurup için:
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
Tempura sos için:
2,5 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta sarısı
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Servis için:
Ahududu sos
Pudra şekeri

Şurup için toz şeker ve suyu kaynatın. Kestanelere çizikler atıp, şurubun içinde haşlayın. Suyunu süzüp, kabuklarını temizleyin. Tarçın ilave edip blenderden geçirin. İncirlerin üst kısımlarını kesip, içlerini çay kaşığı ile çıkarın. Kestaneli karışımı incirlerin içlerine pay edin. Kapak kısımlarını tekrar incirlerin üzerine kapatın. Tempura sos için un, süt, toz şeker ve yumurtayı karıştırın. İncirleri sosa batırıp, kızgın sıvı yağda kızartın. Ahududu sos ve pudra şekeri ile servis yapın.

