



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESTANELİ KAŞIK TATLISI

15 adet kestane  
2 çorba kaşığı kakao  
3 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı nişasta  
9 çorba kaşığı şeker  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Kestanelere bıçakla çentik atılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra kabuğu soyulur, blenderden geçirilerek püre yapılır. Tencereye süt, nişasta, şeker ve kestane püresi konur. Orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Ateşten almadan önce vanilya eklenir. Kaselere paylaşılır. Servis sırasında üzerine hindistancevizi serpilir.