



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ KUP

Malzeme :

1/2 kg. kuzu kestane,
2 portakal kabuğu rendesi,
4 kaşık vanilyalı dondurma,
2 ceviz,
krem şanti,
bir miktar vişne şurubu,
biraz portakal suyu,
bir tutam şeker,
bir tatam tuz.

Yapılışı:

- 1- Kestaneleri haşlayıp ayıklayın.
- 2- Ayıklanmış kestanelere şeker, tuz ve biraz kaynatılmış portakal kabuğu rendesini ekleyip tel süzgeçten geçirip içine de biraz vanilya ekledikten sonra soğumaya bırakın.
- 3- Elde ettiğiniz bu kestane püresini dört ayrı dondurma bardağına, tam orta yerine gelecek şekilde bölüştürün.
- 4- Çırpılmış krem şantiyi kestane püresinin etrafına daire şeklinde sıkın.
- 5- Cevizleri, kabukları tam ortadan ayrılacak biçimde kırıp ceviz kabuklarından dört tane küçük kap elde edin ve ceviz içlerini makineden geçirerek kestane püresinin üstüne serpin.
- 6- Daha sonra her bardağa bir top dondurma ve dondurmanın üstüne de yarım ceviz kabuğunu yerleştirin.
- 7- Krem şantilerin üstüne vişne şurubunu serptikten sonra en üstteki ceviz kabuklarının içine birer parça portakal suyu koyarak servis yapın.