



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ MUHALLEBİ

200 gr. kestane
500 ml süt
500 ml.su
4 orba kaşığı pekmez
2 orba kaşığı un
zeri için:
Ceviz

Kestaneler ayıklanır. Süt ve suyun içinde haşlanır. Kestaneler pişince, un eklenir ve karıştırarak pişirilir. Muhallebi koyu kıvam alınca ateşten alınıp içine pekmez koyulur, el blendırından geçirilir. Servis kâselerine alınır, soğumaya bırakılır. Servis ederken üzerine dövülmüş ceviz ekleyerek sunuma hazırlanır.

Not: Tarifte kullanılan şekeri çıkartarak pekmezin miktarını arttırdık. Tarifin orijinalinde 2 çorba kaşığı şeker vardır. şeker kestaneler piştiğinde un ile birlikte ilave edilir. Ancak tarifi daha sağlıklı hale getirmek için şeker kaldırılmış, pekmez de pişirme işlemi bittikten sonra ilave edilmiştir.

