



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KESTANELİ PELTE

20 adet kestane  
5 su bardağı su  
4 çorba kaşığı nişasta  
6 çorba kaşığı şeker

Kestanelerin kenarına bıçakla kesik atılır. Kaynayan suya atılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra kabukları soyulur. Kestaneleri üzerine 1 su bardağı sıcak su ilave edilir ve robottan geçirilerek püre yapılır. Tencereye su, kestane, nişasta ve şeker konur. Orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak şeffaflaşana kadar pişirilir. Kaselere paylaşılır. Soğuk servis yapılır.

---