



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESTANELİ SUFLE

### Malzemeler:

- Yarım kg kestane
- 1 litre süt
- 1 su bardağı çikolata
- 4 yumurta
- 1 paket Piyale vanilin
- 500gr krem şanti

### Hazırlanışı:

Yarım kg kestaneyi yarıya, kabukları soyuluncaya dek sıcak suda haşlayın. Bir tencerede, 1 litre süt ve soyulmuş kestaneleri iyice pişinceye dek kaynatın ve blendırdan geçirin. Hazırladığınız kestane püresini hafif ateşte ısıtın ve içine küçük parçalar halinde 1 su bardağı çikolata ilave ederek iyice karıştırın. Daha sonra teker teker 4 adet yumurta sarısını ilave edin. Kar haline getirilen yumurta aklarını, 1 paket Piyale vanilini ve 500gr krem şantiyi kestane püresine katın. Bir tabağına döküp, buzdolabında soğumaya bırakın. Mevsim meyveleriyle servis edin.

---