



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ SÜT REÇELİ

Anadolujet Magazin

1 litre süt
375 g şeker
10 kestane

Kestanelere bıçakla birer çizik atılır ve 220 derecede ısıtılmış fırında kabukları soyulabilecek kıvama gelinceye kadar yaklaşık 20-30 dakika pişirilir. Kenara alınır ve soğuduktan sonra kabukları soyulur. Süt ve şeker kaynatılır. Kaynadıktan sonra ve karamel rengi alıncaya kadar çok kısık ateşte yaklaşık 1,5 saat karıştırarak pişirilir. Son 20 dakika kala kestaneler ilave edilebilir. Sütün kıvamı koyulaştığında kenara alınır ve kavanozlara aktarılır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.11.2021