



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ UN KURABIYESİ

200 gr kestane
2 çay bardağı pudra şekeri
5 kahve fincanı un
2 tane yumurta akı
1 kahve fincanı eritilmiş margarin
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı süt
Yarım çorba kaşığı kakao
100 gr sade çikolata
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 tutam tuz

Kestanelerin üzerini çizip haşlayın. Süzüp kabuklarını soyun. 2 çorba kaşığı pudra şekeri ilave edip blenderle ezerek püre haline getirin. Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Kestane püresine çikolata, kakao ve kuru üzümü ekleyip iyice karıştırın.

Un, margarin, 2 yumurta akı, kabartma tozu, bir tutam tuz ve sütü derin bir kaba alıp kulak memesi kıvamında yoğurun. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp buzdolabında 10 dakika dinlendirin.

Hamuru unlanmış zemine alıp merdane ile açın. Çay bardağının ağzı ile keserek yuvarlak hamurlar hazırlayın. Her birinin ortasına kestaneli karışımdan yerleştirip ikiye katlayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpin ve soğuduktan sonra servis yapın.

