



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANEPARE

500 gr kestane püresi
1 bardak galeta unu
1 fincan pudra şekeri
3 kaşık krema
12 adet kestane şekeri
100 gr damla çikolata
1,5 bardak toz şeker
5,5 bardak su
3 kaşık margarin
1 çay kaşığı vanilya
Yeterince renkli pasta şekeri

Kestane şekerini hazırlamak için kestanelerin kabuklarını soyun. 3,5 su bardağı suyu tencereye alıp, kestaneleri ekleyin. Kısık ateşte, kestanenin ince kabukları yumuşayana dek pişirin. Suyunu süzüp, kabuklarını temizleyin. Ayrı bir yerde tozşeker ve kalan suyu orta hararetli ocakta, tozşeker eriyene dek kaynatın. Ocağın altını kısıp kestaneleri ilave edin ve yaklaşık 2 saat pişirin. Ocaktan alıp, 1 gün dinlendirin. Daha sonra tencereyi ocağa oturtup, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Vanilya ve margarini ekleyip, hafifçe karıştırın. Kestaneleri şerbetten alıp, düz bir tabağa yerleştirin ve soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde kestane püresi, galeta unu, pudraşekeri, krema ve damla çikolatayı kıvamlı bir hal alana dek yoğurun. Küçük mandalina ebadında parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Baş parmağınızla ortasını açıp, kestane şekerlerini içlerine yerleştirin. Renkli pasta şekerlerine bulayıp servis yapın.