



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KESTANE

1 kg küçük kestane
250-300 gr kıyma
1 adet büyük kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı margarin

Kestanelerin düz tarafına artı şeklinde çizip kaynayan suda 3 dk kadar haşlayın. Fazla haşlanmayacak kabukları soyulacak kadar. Kestanelerin kabuklarını soyun. Tencereye kıymayı alın suyunu çekip rengi dönünce ince kıyılmış soğanı ilave edip biraz da soğanla kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Kabuklarını soyduğunuz kestaneleri ilave edin. Kestanelerin üzerini geçmeyecek kadar su koyun tuz serpin. Kaynadıktan sonra altını kısip kestaneler yumuşayana kadar pişirin.

