



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KESTANELİ BADEMLİ PASTA

Malzemesi:

150 gr. bisküvi

50 gr. badem

75 gr. tereyağı

250 gr. kestane

125 gr. krem şantiy

Hazırlanışı:

Bisküvileri kırıp ufalayın. Bademleri makinede çekin. Tereyağını eritip bisküvi ve bademle karışırın. Karışımı yuvarlak bir tart kalıbının etrafına yerleştirin. Kestaneleri haşlayın. Toz şeker katıp püre haline gelene kadar ezin. 200 gr. kestane püresi ve 3 çorba kaşığı kremayı karıştırıp tart kalıbının içine yayın. Geri kalan kestane püresi ve krema ile sıkma torbası kullanarak üstünü süsleyin. Buzdolabında iyice soğutup servis yapın.