



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUMUŞ KESTANEYİ DEĞERLENDİRMEK

Tıpkı ceviz kırar gibi kestanelerin kabukları kırılır. Kabukları temizlenir. Kurutulmuş kestane bilahare su dolu bir kaba alınır. Takriben olarak üç saat kadar kestanelerin dış kahverengi zarları soyuluncaya kadar bekletilir ve bu zarlar soyulup temizlenir. Birkaç su yıkayıp üzerini üç parmak geçecek kadar su konup haşlanır. Suyunu büyük ölçüde çekmesi gerekir. Börek yapımında kullanılabilir. Yaş pasta yapımında kullanılmak istenirse toz şeker ilavesiyle biraz daha pişirilebilir. Ufalanmış kestaneler Trüf yapımında da kullanılabilir.