



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ KESTANE HAŞLAMASI

Haşlamalık kestaneler biraz daha iridir.

Kestane haşlamak için bıçak, falçata veya keskin bir aletle üzerine çizikler atılır.

Kestanenin daha lezzetli ve tatlı olması hedefiyle çizildikten sonra pekmezli bir suda yarım saat kadar bekletilir.

Orta hararettteki ocakta, kabuklar kesik atılan yerden ayrılmaya başlayana, dış kabukları soyulacak kıvama gelene kadar takriben yarım saat kadar haşlanır.

Gereğinden fazla haşlanırsa lezzetini kaybetme durumu oluşacağından yeterli seviyeye gelince kestaneleri ocaktan alıp süzdürmek gerekir.

Kestanelerin kolay açılmaları için kısa süreli soğuk su şoklaması fazla soğumasına yol açabilir. Haşlanan kestaneler birkaç dakika dinlendikten sonra kabukları soyularak servis edilir.

Not: Haşlama öncesi kestane çizilmeli mi meselesi de önemlidir. Çizilerek haşlanırsa kestaneden çıkacak koyu renkli su meyveyi boyayacaktır. Lakin çizilmezse de pişme süresi uzarken kabuğundan ayırmak biraz daha zahmetli olabilir. Renk mi kolaylık mı kararı tercihe kalmıştır.