



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÖTİBÖRLÜ KESTANELİ KABAK TATLISI

400 gr bal kabağı
1 su bardağı toz şeker
150 gr bitter çikolata
1 paket Ülker Pötibör Çoko Bisküvi
100 gr haşlanmış kestane veya hazır kestane püresi
50 gr ceviz içi
Süslemek için:
4 adet kestane şekeri
Bisküvi kırıkları ve kıyılmış ceviz

Bal kabağını küp küp doğradıktan sonra üzerine 1 bardak toz şeker serpip kapağı kapalı olarak bir tencerede pişirin. Yumuşayana kadar piştikten sonra kabakları ezerek püre haline getirin.

Arası çikolatalı pötibör bisküvileri robotta çekerek toz haline getirin. 1 çorba kaşığı kadarını bir kenara ayırın.

Kabak püresi soğuduktan sonra içine çekilmiş ceviz ve bisküvi tozunun yarısını ilave edip karıştırın.

Çikolatayı benmaride eritin. Kestaneleri ezerek püre yapın veya kestane ezmesi (püresi) kullanın. Kestane ezmesini erimiş çikolata ile karıştırıp toz haline getirdiğiniz kalan bisküviyi ekleyip karıştırın.

Servis kaselerini, yarısına kadar cevizli ve bisküvili kabak püresi ile doldurun. Üzerlerini kestaneli çikolatalı karışımla tamamlayıp buzdolabında soğumaya bırakın. Donunca üzerlerine cevizle karışık bisküvi kırıntıları serpip kestane şekeri süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.