



SLADKO KESTEN

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 kilo kestane
3 kilo şeker

Kestaneler bıçakla çizilip bol suda kaynatılır. Yarı pişmiş olarak ateşten alınır. Soğuduktan sonra dikkatlice kabukları soyulur. Kestaneler 10 santimlik kare bir tülbentin içine sırt sırta bağlanır. Bir tencereye dizilir. Üstüne çıkıncaya kadar su koyup şekeri de ilave ederek ağır ateşte pişiriliri. Suyu kaynatarak azalır ve çok koyulaşırsa biraz su ilave edilir. 2 saat kaynatılır. Ateşten indirdikten sonra iyice soğumadan tülbenti açmayın. Tülbentden çıkarttıktan sonra şurubu ile bir kavanozda saklayın.

