



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAB TİM GROOB (TAYLAND)

Su kestanesi 200 gr

Mısır nişastası 400 gr

Su 1 lt

Şurubu için:

Toz şeker 600 gr

Tuz 2 çay kaşığı

Hindistancevizi şekeri 600 gr

Hindistancevizi sütü 4 tatlı kaşığı

Su 1 lt

Su kestaneleri küp şeklinde kesilir, mısır nişastasına batırılır ve kurutulur.

Şurubu hazırlamak için, geniş bir tencerenin içine 1 lt su konur ve kaynatılır.

Kaynayan suya hindistancevizi şekeri ve toz şeker ilave edilir. İyice kaynadıktan sonra hindistan cevizi sütü ve bir çay kaşığı tuz ilave edilir.

Başka bir tencereye 1 lt su konur içine hazırlanan su kestaneleri alınır ve kaynatılır. Kestaneler su üstüne çıkınca süzgeçle alıp servis tabağına konur.

Servis tabağına alman kestanelerin üzerine hazırlanan şuruptan dökülür ve servis yapılır.

Not: Su kestanesi ülkemizde de büyük marketlerde bulunabilmektedir.