



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA PEKMEZLİ KESTANE

500 gram kestane
2 su bardağı sıcak su
Kestaneleri Bekletmek İçin:
2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
Sıcak su

Öncelikle kestanelerin şişkin kısmından enine uzun bir çizgi olacak şekilde keselim. Sıcak suyun içine 2 yemek kaşığı pekmezi döküp karıştıralım, kestanelerin üzerine dökelim. 2-3 saat bekletelim, lezzetini içine çöksin. Daha sonra tavaya çizik kısmı alta gelecek şekilde dizelim. Kapağını kapatıp orta ateşte 2 dakika kavuralım. Daha sonra ters çevirelim, alt tarafı kızardıkça üstteki çizikler de açılacaktır. Sıcak suyu azar azar serpelim. Az su döküp çektirelim, az daha döküp çektirelim, hepsini bir dökmeyelim. Suyu iyice çektikten sonra yumuşayıp açılacaktır. Az daha kızartıp tavadan alıp servis yapalım.