



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE KESTANE

Haşlamalık kestaneler biraz daha iridir.

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

Haşlandığında dağılmasını önlemek için kestaneyi zedelememek gerekir.

Kestaneler yıkanıp bir - iki saat suda bekletilir.

Çok az bir miktar tuz atmanın faydası olsa da ölçüyü kaçırmak tadı bozar.

Kestane ne kadar sürede haşlanmasına ocağın harareti, tencerenin vasfı, kestanenin cinsi neticeye tesir eder.

Bununla beraber orta hararetteki 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.