



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ULUDAĞ

Malzeme :

500 gr. kestane,
1/2 bardak şeker,
bolca süt,
50 gr. rendelenmiş, ya da toz halinde çikolata,
1/2 paket vanilya,
1/2 lt. krem şanti,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Kestaneleri soyup kaynar suya atarak 5 dakika tutun.
 - 2- Süzerek çıkarın ve üzerlerindeki ince kabukları da ayıklayıp temiz bir tencereye alın.
 - 3- Sütü, 2 çorba kaşığı şekeri, bir tutam tuzu ve vanilyayı da ekleyerek iyice pişinceye kadarkısıık ateşte pişirin.
 - 4- Pişme süresince arasına kaynar süt eklemeniz gereklidir.
 - 5- Pişen kestaneleri süzgeçten geçirerek doğrudan yuvarlak bir servis tabağına alın.
 - 6- Geri kalan şekeri ve toz çikolatayı (süsleme için birazını ayırın) ekleyip dikkatle karıştırın ve bir spatülün yardımıyla kestane yığınınına kubbe biçimini verin.
 - 7- İyice soğuttuktan sonra katı haldeki krem şantiyi üzerine süslü bir şekilde dağıtın ve artan çikolatayı da üzerine serpip servis yapın.
-