



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ULUDAĞ TATLISI

Malzeme :

2 kg. kestane,
750 gr. şeker,
8 yumurta,
50 gr. antepfıstığı,
50 gr. meyve şekerlemesi,
3 çorba kaşığı un,
vanilya.

Yapılışı:

- 1- Kestaneyi yıkayıp dış kabuklarını soyunuz.
- 2- Kabukları soyulan kestaneyi bol suyla ateşe koyunuz.
- 3- İç kabukları soyulmaya başlayınca ateşten alınız.
- 4- İç kabuklarını da soyup tekrar üzerini örtecek kadar suyla ateşe koyunuz.
- 5- Bir fincan suyu kalınca kestaneler de yumuşayınca 500 gr. şekerini üzerine dökünüz.
- 6- Suyunu çekince alıp vanilya koyup soğutunuz.
- 7- 3 yumurta, 75 gr. şeker, 3 çorba kaşığı undan yuvarlak kalıba dökülecek bir kek hazırlayınız.
- 8- Kek hazırlanınca yuvarlak bir servis tabağına koyunuz.
- 9- Kekin üzerine kestaneleri seyrek telli elek veya kalburdan geçirerek pandispanyanın üzerine dağ şekli veriniz.
- 10- 250 gr. şeker ve 5 yumurta akından krem şanti taklidi hazırlayınız.
- 11- Krem şanti taklidini torbaya doldurup kestanelerin üzerini tamamen kremle kapatınız.
- 12- Krem donunca üzerini fıstık, meyve şekerlemesi ile zevkinize göre süsleyiniz.

NOT: Kestanelerin dağılmamışlarını kestane şekerlemesi yaparak da kullanabilirsiniz.
