



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KESTANELİ BONBON



Yarım kg kestane  
1 paket kare bitter okolata (80 gr)  
1 orba kaşığı margarin  
1 ay bardağı pudra şekeri  
2 orba kaşığı kakao  
2 orba kaşığı hindistancevizi  
1 paket vanilya

- # Kestanelara bıçakla çizik atılır. Ddkl tencereye kestaneler konur, üzerini bir parmak geçecek kadar su konur. Kapağı kapatılır.
- # Tencere hızlı ateşe yerleştirilir, pım çıkınca ateş kısılır 10 dakika pişirilir.
- # Kestaneler sudan alınır, kabukları soyulur (i kabukları da çıkarılır.)
- # Küçük bir tavaya okolata kırılarak konur, üzerine margarin ve kakao eklenir, çok kısık ateşte tamamen şeklini kadar eritilir.
- # Kestanelerin zerine eriyen karışım, vanilya ve pudra şekeri eklenir. Blender yardımıyla pre olana kadar çekilir.
- # Son olarak hindistancevizi eklenir, elle yođrulur.
- # Karışımdan istenilen büyüklükte parçalar alınır ve şekil verilir.
- # Bonbonlar yağlı kağıdın üzerine konur, tamamen soğuyup sertleşince şeker kasesine yerleştirilir.

**Not:** Arzuya göre bonbonlar řekillendirildikten hemen sonra da hindistancevizine bulanabilir.