



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KESTANE MARMELADI



1 Kg. kestane
4 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı su
1 Paket vanilya
Yarım limonun suyu

- # Kestanelerin kabukları bıçakla çizilip, kaynar suya atılır, iyice yumuşayınca dış ve iç kabukları soyulur.
- # Soyulan kestaneler bir tencereye alınır ve üzeri örtülecek kadar su konur, ezilene kadar pişirilir.
- # Robottan ya da püre makinesinden kestaneler geçirilir.
- # Kestane püresi tekrar bir tencereye konur, üzerine şeker ve 2 su bardağı su konur, hafif ateşe yerleştirilir.
- # Devamlı karıştırarak koyu bir bulamaç olması sağlanır, üzerine limon suyu eklenir.
- # Bir kaç dakika sonra ocaktan alınır, vanilya eklenir karıştırılır. Tencerede soğutulur.
- # Kavanozlara doldurulur.

Not: Kestane marmeladı, yapısı gereği çabuk şekerlenir, hazırlandıktan sonra fazla bekletilmeden tüketilmelidir.