KESTANE ŞEKERİ

Yarım kg. kestane
3 Su bardağı toz şeker
2 – 3 Damla limon suyu

Çukur bir tencereye bol su konur, kestaneler yumuşayana kadar orta ateşte kaynatılır.
Kestanelerin şekilleri buzulmadan dış ve iç kabukları soyulur.
Başka bir tencereye 3 su bardağı su, 3 su bardağı şeker konur, kıvamını alana kadar kaynatılır, limon suyu katılarak, şurup yapılır.
Kıvamlı şurup ocaktan alınır, biraz ılıyınca, içine soyulmuş kestaneler atılır. İlk kaynama için kısık ateşte yarım saat kaynatılır. Ocaktan alınır.
Kestaneler tencerenin içinde kapağı kapalı olarak ertesi gününe kadar dinlendirilir.
Ertesi günü 20 dakika kadar kısık ateşte kaynatılır.
Bu işlem 3 gün boyunca sürdürülür, her kaynatmada eksilen şurubun yerine 3 – 4 çorba kaşığı su eklenir.
Son gün kaynatıldıktan sonra kestane şekerleri süzgeçe çıkartılır.
Şerbeti iyice süzülünce, ölçüye göre kesilmiş aliminyum folyoya sarılır. Buzdolabında saklanır.

Not: Kestane şekerinin yapımı zaman almasına rağmen, işlemleri zor değildir. Piyasalardaki satış fiatı düşünülürse, bu şekerlemeyi evde hazırlamak daha yerinde olur.