



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

KESTANE ŐEKERİ



Yarım kg. kestane
3 Su bardađı toz Őeker
2 - 3 Damla limon suyu

- # Çukur bir tencereye bol su konur, kestaneler yumuŐayana kadar orta ateŐte kaynatılır.
- # Kestanelerin Őekilleri buzulmadan dıŐ ve i kabukları soyulur.
- # BaŐka bir tencereye 3 su bardağı su, 3 su bardağı Őeker konur, kıvamını alana kadar kaynatılır, limon suyu katılarak, Őurup yapılır.
- # Kıvamlı Őurup ocaktan alınır, biraz ılıyınca, içine soyulmuŐ kestaneler atılır. İlk kaynama için kısık ateŐte yarım saat kaynatılır. Ocaktan alınır.
- # Kestaneler tencerenin içinde kapağı kapalı olarak ertesi gününe kadar dinlendirilir.
- # Ertesi günü 20 dakika kadar kısık ateŐte kaynatılır.
- # Bu iŐlem 3 gün boyunca sürdürülür, her kaynatmada eksilen Őurubun yerine 3 - 4 çorba kaŐıđı su eklenir.
- # Son gün kaynatıldıktan sonra kestane Őekerleri szgee çıkartılır.
- # Őerbeti iyice süzülünce, ölçüye göre kesilmiŐ aliminyum folyoya sarılır. Buzdolabında saklanır.

Not: Kestane Őekerinin yapımı zaman almasına rağmen, iŐlemleri zor değildir. Piyasalardaki satıŐ fiyatı düŐünülürse, bu Őekerlemeyi evde hazırlamak daha yerinde olur.