



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

KESTANELİ KURABIYE



250 Gr. kestane
4 orba kaşığı toz Őeker
Yarım su bardağı su
1 Paket margarin (250 gr.)
Yarım su bardağı pudra Őekeri
1 Adet yumurta
2 orba kaşığı toz krem Őanti
Alabildiđi kadar un
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)

- # Kestanelerin kenarlarına bıçakla kesik atılır, bol suda haşlanır. Pişen kestanelerin dış ve iç kabukları soyulur.
- # Alüminyum olmayan bir tencereye soyulan kestaneler konur, çatalla iyice ezilir, üzerine 4 çorba kaşığı toz Őeker ve yarım su bardağı su eklenir. Orta ateşte karıştıarak bir taşım kanatılır, ocaktan alınır.
- # Karışım sıcakken üzerine margarin konur, kaşıkla margarin eriyene kadar karıştıılır, pudra Őekeri katılır.
- # Malzemeler iyice soğuyunca toz krem Őanti eklenir, vanilya ve kabartma tozu katılır.
- # Hamur kulak memesi kıvamına gelen kadar, elenmiş un ilave ederek yoğrulur.
- # Dinlendirmeden hamurdan cevizden kk parçalar koparılır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır.
- # Hazırlanan kestaneli kurabiyeler, az aralıklarla yağsız fırın tepsisine dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir.
- # Sođuyunca ikram edilir.

Not: Krem Őanti mevcut değilse, yerine 1 .çorba kaşığı süt kaymağı da konabilir.