KESTANELİ KURABİYE

250 Gr. kestane
4 Çorba kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı su
1 Paket margarin (250 gr.)
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta
2 Çorba kaşığı toz krem şanti
Alabildiği 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 şeker ve yarım su bardağı su eklenir. Orta ateşte karıştırarak bir taşım kanatılır, ocaktan alınır.
Karışım sıcakken üzerine margarin konur, kaşıkla margarin eriyene kadar karıştırılır, pudra şekeri katılır.
Malzemeler iyice soğuyunca toz krem şanti eklenir, vanilya ve kabartma tozu katılır.
Hamur kulak memesi kıvamına gelen kadar, elenmiş un ilave ederek yoğrulur.
Dinlendirmeden hamurdan cevizden küçük parçalar koparılır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır.
Hazırlanan kestaneli kurabiyeler, az aralıklarla yağsız fırın tepsisine dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir.
Soğuyunca ikram edilir.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 714 | Adı: Kestaneli Kurabiye | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 22:25