

Kesnas

Malzemeler

- 1 kase kestane
- 2 kasik dut pekmezi
- 2 kasik un
- 2 kasik seker
- 1 litre su
- Uzeri icin:
- 1 kase ceviz
- 1 tatli kasigi karanfil

Yapilisi

1 kase kestane soyulup haslanir. Haslanan kestanelerden alinip suyuna iki yemek kasigi seker koyulur. Iki kasik da dut pekmezi eklenip karistirilarak pisirilir. Suyu iki kasik da un eklenerek karistirilir. Pekmezli unlu harca kestanelerde eklenip koyu bir kivam alana kadar karistirarak pisirilir. Istenen kivama gelen tatli servis yapilacagi tabaga koyulur. Uzerine ogutulmus ceviz ve ezilmis karanfil serpilir. Kesnas sunuma hazirdir...