

Kestane Sekeri

Malzemeler

500 gr. kestane

350 gr. toz seker

Yarim paket vanilin

Yapilisi

Kestaneleri yıkayın ustune soguk su doldurun kabuklarinin kolay soyulmasi icin bu suda 2 saat kadar bekletin.

lki saatin sonunda kestanelerin dis kabuklarini soyun. Ustune bol miktarda sicak su koyup ateste ic kabuklari soyulana kadar kaynatin. Atesten alin kestaneleri kesmeden ic kabuklarini soyun.

Sekeri tencereye koyun ustunu 1 parmak gecek kadar su ekleyip hic karistirmadan sekerin erimesini bekleyin. Seker eriyince kestaneleri icine atip cok hafif ateste hic kaynamadan 2-3 saat pisirin. Atesten alip kestaneleri bir gun bekletin.

Ertesi gun tekrar tencereyi atese koyun ayni sekilde hic kaynamadan 2-3 saat kestaneler serbeti icine cekinceye kadar pisirin. Pisen ve serbeti icine ceken kestaneleri atesten alin vanilyasini koyun karistirin. Soguyunca susleyerek servis yapin.