

Bursa Kestane Şekeri

Toplam 245 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 80 dk

8 kişilik

Zor

~260 kcal

Açılış 11/10

Kestane şekeri, soyulmuş kestaneleri ince şerbet içinde düşük ısıda dinlendire dinlendire parlatan Bursa tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 kg Kestane
- 3 su bardağı Toz şeker
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılış

- Kestanelerin kabuğunu çizip 10 dakika sıcak suda bekletin.
- Kabuk ve zarları birlikte soyun.
- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp limon suyunu ekleyin.
- Kestaneleri şerbete yerleştirip çok kısık ateşte 35 dakika pişirin.
- Tencereyi ocaktan alıp kestaneleri şerbette 2 saat dinlendirin.
- Şerbeti tekrar ısıtın. Kestaneleri 20 dakika daha parlaklaşana kadar bekletin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti kaynatmadan sıcak tutmak kestanelerin parçalanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kağıt kapsüllerde Türk kahvesi yanında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş