

# Edirne Bademli Kestane Tatlısı

Toplam 55 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Orta ~315 kcal

Edirne usulü bademli kestane tatlısı, haşlanmış kestaneyi badem, süt ve tarçınla kaşıkla kokulu bir tatlıya dönüştürür.

## Malzemeler

- 500 gr Kestane
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Kestaneleri çizip 20 dakika haşlayın ve kabuklarını soyun.
2. Süt ve şekeri tencerede 5 dakika ısıtın.
3. Kestaneleri sütlü karışım ekleyip 12 dakika yumuşatın.
4. Badem ve tarçınla tatlıyı parçalayın.
5. Tatlıyı kaselere paylaşın ve 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Kestaneyi sıcakta soymak için zarın kolay ayrılmasını sağlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçınla file bademle birlikte servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt