

Edirne Bademli Kestane Tatlısı

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~315 kcal

Açılış 2/10

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

Yapılış

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 iç zarın kolay ayrılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçınla file bademle birlikte servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt