

Kestaneli Sütlü Tatlı

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 400 g haşlanmış kestane
- 1 litre süt
- Yarım su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 1 paket vanilin
- Yarım su bardağı fındık

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve fındık.

Ön Hazırlık:

400 g haşlanmış kestane, 1 litre süt ve Yarım su bardağı toz şeker malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Tatlıyı porsiyon kaplarında tamamen soğuttuktan sonra servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

Kiraz'in Mutfağı

- 400 g haşlanmış kestane, 1 litre süt ve Yarım su bardağı toz şeker malzemelerini ölçün; nişastalı malzemeleri soğuk sıvıyla açın.
- Porsiyon kaplarını ocağa başlamadan önce hazır edin.

2. Karışımı pişirin:

- Sütlü karışımı orta ateşte tabanı tutmaması için sürekli karıştırın.
- Koyulaşma başlayınca ateşi azaltıp çiğ un veya nişasta kokusu gidene kadar pişirin.

3. Aromayı ekleyin:

- Meyve püresi, tarçın veya diğer aroma malzemelerini kontrollü biçimde karışıma katın.
- Karışım kaşığın arkasını kapladığında ocaktan alın.

4. Porsiyonlayın:

- Tatlıyı bekletmeden kaplara paylaştırıp ilk sıcaklığını oda sıcaklığında çıkarın.
- Üzerini kapatıp buzdolabında kıvam alana kadar soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Karışım kaşığın arkasını kaplamalı ve çizilen iz birkaç saniye kalmalıdır. Soğudukça koyulaşacağı için ocakta aşırı katılaştırılmamalı; un veya nişasta kokusu kalmamalıdır. Topak oluşursa sıcak karışımı dikkatle süzün veya kısa süre el blenderından geçirip hemen porsiyonlayın.

Saklama:

Tatlıyı tamamen soğuduktan sonra üzeri kapalı biçimde buzdolabında iki güne kadar saklayın. Koku geçirmemesi ve yüzeyinin kurumaması için kapları hava almayacak şekilde kapatın.

>> **İpucu:** Kestaneleri sütle pürüzsüz çekmek tatlının taneli kalmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı