



KIRAZ'IN  
MUTFACI



## Ev Yapımı Kestane Şekeri



**Süre:** 10 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat 15 dakika

□ **Dinlendirme Süresi:** 8 saat

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 500 g iri kestane
- 500 g toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- İsteğe bağlı: yarım çay kaşığı vanilya

## **Ön Hazırlık:**

Kestaneleri yıkayın ve bombeli yüzeylerine kabuğu geçecek kadar çizik atın; buharın çıkabileceği açıklık bırakın. Kestaneleri sıcak suda bekletmek kabuklarını soyarken yardımcı olur. İşlemi kestaneler sıcakken dikkatle yapın, iç zarları tamamen temizlemeye çalışırken taneleri kırmayın.

## **Yapılışı:**

### **1. Kestaneleri haşlayıp soyun:**

- Çizilmiş kestaneleri kaynar suya alın ve kabukları açılmaya başlayana kadar 10-12 dakika haşlayın.
- Birer avuç çıkarıp sıcakken dış kabuğunu ve ince iç zarını soyun. Hepsini aynı anda sudan çıkarmayın; soğuyan kestanenin zarı daha zor ayrılır.

### **2. Şurubu hazırlayın:**

- Şeker ve suyu geniş tencerede karıştırıp kaynatın. Şeker tamamen eriyince limon suyunu ekleyin; şurup berrak ve hafif yoğun olmalıdır.

### **3. Kestaneleri şurupta pişirin:**

- Kestaneleri tek sıra hâlinde şuruba bırakın. Çok kısık ateşte, tencereyi sallayarak 20-25 dakika pişirin; kaşıkla karıştırmak kırılmalarına yol açabilir.
- Şurup fokurdamamalı, sadece küçük kabarcıklar çıkarmalıdır. Isıyı kapatıp kestaneleri şurubun içinde en az 8 saat dinlendirin.



#### 4. Şurubu tazeleyip son kez pişirin:

- Kestaneleri kevgirle çıkarın. Şurubu 5 dakika kaynatıp koyulaştırın, kestaneleri yeniden ekleyin ve 10 dakika kısık ateşte ısıtın.
- Vanilya kullanacaksanız ocaktan almaya yakın ekleyin. Kestaneleri tek tek kağıt kapsüllere alıp üzerlerine parlak şurup gezdirin.

#### Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kestaneler içi yumuşak fakat bütün kalmalı, şurup kaşığa ince bir tabaka hâlinde tutunmalıdır. Şiddetli kaynatma taneleri parçalar; düşük ısı ve tencereyi sallayarak karıştırma daha iyi sonuç verir.

#### Saklama:

Kestaneleri şurubuyla birlikte temiz kapalı kavanoza alın ve buzdolabında 1 haftaya kadar saklayın. Servis etmeden önce oda sıcaklığında kısa süre bekletin; soğuk şurup daha koyu görünür.

>> **İpucu:** Kestaneleri şuruba koyduktan sonra kaşıkla çevirmeyin; tencereyi hafifçe sallamak hem kaplamayı eşitler hem de taneleri bütün tutar.

Kiraz'ın  
Mutfağı