



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARMUT KONSERVESİ

Armutların çok olgun ve yumuşak çeşitleri konserve olamaz. Biraz hamca olan sonbahar armutları iyice yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Büyük olanları ikiye ayırılarak çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarılır; küçük olanları ise bütün bırakılır, özel aletiyle sadece çekirdekleriyle çekirdek yatakları çıkarılır. Kabukları soyulan armutlar kararmamaları için hemen % 1 oranında tuzlu suya atılır. Armutların ayıklanmaları sona erince bunlar orta şuruba atılır ve 2 - 3 dakika kadar kaynatılır. Kavanozlara güzelce yerleştirildikten sonra kaynar şurubu da üstüne dökülür. Bundan önceki tariflerdeki gibi havası çıkarıldıktan, ağzı temiz bir bezle silindikten sonra kavanozların kapakları örtülür ve bunlar pastörizasyon kazanlarına yerleştirilir. 25 dakika kadar kaynatılıp pastörize edildikten sonra çıkarılır, aralıklı olarak tahtaların veya kuru bezlerin üzerlerine yerleştirilir. Soğuyunca vidalı bilezikleri ya da maşaları çıkarılır, etiketlenir ve kilere kaldırılır.

[ML® Şeftali Konservesi için tıklayın](#)