BAKLA EZMESİ KONSERVESİ

Kullanılacak malzeme:
1.5 kilo kuru bakla, 1 bardak zeytinyağı, 4 baş soğan, 1 iri limonun suyu, 11/2 çay kaşığı toz şekeri, 8 bardak su, yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir tencereye zeytinyağını koyup kabı orta ısılı ateşe oturtmalı. ,Yağ ısınınca çentilircesine ince doğranmış soğanı içine atmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanlar renk değiştirince sekiz bardak sıcak suyu ilâve etmeli ve bir taşım kaynat malı. Sonra buna bir gece önceden ıslatılmış iç baklayı toz şekeriyle ve limonun suyuyla birlikte katmalı. Yeteri kadar tuz da serptikten sonra tenceredekilerin ağzını örtmeli ve içindekileri orta ısılı ateşte dağılıncaya kadar pişirmeli. Baklalar hafif sulu olarak ateşten indirileceğinden, gerekirse tenceredekilere vakit vakit sıcak su katılabilir. Tencereyi ateşten indirince içindekileri ince delikli süzgeçten geçirerek baklaları püre durumuna getirmeli. Evinde mikseri bulunanlar baklaları mikserde püre durumuna getirirlerse çok daha iyi ederler. Elde edilen bakla ezmesini bir kenarda bekletilmekte olan kavanozlara boşaltmalı. Havaları çıkarıldıktan ve ağızları silindikten sonra kavanozların kapaklarını kapatmalı. Otoklavı olanlar kavanozları bunun içinde 115,5 santigrat «240 fahrenheit» derecesinde yarım saat, otoklavı olmayanlar ise 100 santigrat derecesinde iki saat sterilize etmelidirler. Sterilizasyondan sonra kavanozları kaptan çıkarıp aralıklı olarak tahta veya kuru bez üzerine dizip soğumaya bırakmalı. Bir gün sonra kapaklarını kontrol edip bileziklerini çıkarmalı ve etiketleyip serin ve rutubetsiz bir depoda saklamalı. Bakla ezmesini, kullanılacağı vakit, servis tabağına yeteri kadar koymalı ve yağlayıp limonlamalı ve kekiğini de serptikten sonra sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11916 • adı:BAKLA EZMESİ KONSERVESİ • gönderen:vardar • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:17