



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BEZELYE KONSERVESİ

Orta irilikte, taze ve körpe bezelyeler seçilmelidir. Bezelyeler kapçıklarından temizlenip, tanelenir. Çok kart, sarı renkli taneler fazla nişasta içerdiklerinden, sonradan bulanık görünüme neden olurlar. Bu yüzden, böyle taneler ayrılır.

İyice yıkanan taneler kaynamakta olan suya atılarak 2-3 dakika haşlanır. Süre bitiminde bir süzgece alınarak haşlama suyu süzülür.

Bezelyeler sıcak halde iken kavanozlara doldurulur.

Bir kiloluk kavanozlara bir tatlı kaşığı, yarım kiloluk kavanozlara yarım tatlı kaşığı tuz konarak bezelyeleri örtecek ve tepede 1,5 cm. boşluk kalacak şekilde kaynar su ilave edilir.

Kapakları sıkıca kapatılır.

Hazırlanan kavanozlar otoklav tencerede manometre devamlı 0,75'i gösterecek şekilde yarım kiloluk kavanozlar 30 dakika, bir kiloluk kavanozlar 35 dakika süreyle sterilize edilir.

Düdüklü tencere kullanılacaksa, sterilizasyon süresi beşer dakika uzatılmalıdır.
