FASULYE KONSERVESİ

Taze, körpe, kılçıksız fasulyeler seçilmelidir. Fasulyeler birkaç kez, akar suda iyice yıkanır. Uçları, varsa kılçıkları temizlenerek, istenen uzunlukta doğranır. Kaynar suda veya buharda beş dakika haşlanır.
Fasulyeler bir süzgece alınır, haşlama suyu süzülerek atılır.
Önceden iyice temizlenmiş, yıkanmış ve kaynar suda bekletilen kavanozlara, fasulyeler sıcak haldeyken, sıkıca doldurulur.
Kavanozları doldururken soğuk fayans veya mermer üzerine koymak, ani ısı farklılığından dolayı çatlamaya yol açabilir. Bu nedenle bir tahta veya bez üzerinde doldurmak ya da doldurmadan önce kavanozları sıcak buhara tutmak yararlı olacaktır.
Kavanozların dibine ve fasulyelerin j üstüne birer dilim domates konur.
Bir kiloluk kavanozlara bir tatlı kaşığı, yarım kiloluk kavanozlara yarım tatlı kaşığı tuz konur.
Fasulyeleri tamamen örtecek ve tepede 1,5 cm. boşluk kalacak şekilde üzerine kaynar su veya lezzetini daha çok artırmak için kaynar domates suyu ilave edilir.
Ucu sivri olmayan temiz bir bıçak veya kaşık sapı kavanozların dibine kadar batırılarak hafif hareketlerle birkaç kez sağa sola sallanır.
Bu şekilde fasulyeler arasında kalabilecek hava çıkarılmış olur.
Zaman geçirmeden önceden yıkanmış, temizlenmiş, kaynar suda bekletilen kapak, kavanozun ağzına yerleştirilir ve sıkıca kapatılır.
Basınçlı tencerenin dibine tel ızgara, tahta vb. konduktan sonra, kavanozlar birbirlerine değmeyecek şekilde yerleştirilir. Basınçlı tencere darsa, kavanozların arasına bez parçaları yerleştirilerek, kavanozların birbirine değmeleri kesin olarak önlenir.
Basınçlı tencerenin dibinden itibaren 3-4 parmak su konur. Su seviyesi kavanozların 1/3 boyunu geçmemelidir.
Tencerenin kapağı kapatılarak ocak yakılır.
Kapaktaki buhar musluğu açık bırakılarak buharın kuvvetlice çıkması beklenir. Tencere içindeki havanın tam olarak boşalması için, kuvvetli buhar çıkışından itibaren 5-6 dakika beklenir ve buhar musluğu kapatılır.
Şayet otoklav kullanıyorsak, kapak üzerindeki ibre 0,75'i gösterince saat tutulmaya başlanır. Tencere altındaki ateşi ayarlayarak ibrenin sürekli 0,75'i göstermesi sağlanır. Yarım kiloluk kavanozlar için 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar için 25 dakika süreyle sterilize edilir.
Şayet düdüklü tencere kullanılacaksa, bu sürelere onar dakika ilave edilir.
Süre bitiminde ocak kapatılarak, basınçlı tencerelerin cereyansız bir yerde kendi kendine soğumaları beklenir. (Tencereleri soğuk suya tutarak, buhar musluğunu birdenbire açarak içindeki havayı boşaltmaya çalışmak, ani basınç değişimine yol açar. Kavanozlar kırılabilir, kapaklar fırlayabilir.)
Kendi kendine soğuyan tencerelerin önce buhar muslukları açılarak içeride hava kalmadığından emin olduktan sonra kapak açılır.
Kavanozlar aralıklı olarak bir bez veya tahta üzerine yatırılarak bir gece beklenir. Sızıntı olup olmadığı kontrol edilerek, serin, loş ve rutubetsiz bir yerde kullanılıncaya kadar saklanır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.09.2023

© lezzetler.com tarif no:29637 • adı:Fasulye Konservesi • gönderen:mükerrem • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:14