



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVE KONSERVESİ İÇİN ŞURUBUN HAZIRLANMASI

Meyveler şekerli bir şurup içinde konserve edilirler. Bu şurubun meyvelerin konservesinde yani uzun süre dayandırılmasında önemli bir etkisi yoksa da meyveye tat vermesi ve onun kokusunu kaybetmemesi yönünden çok lüzumludur. Meyveler doğrudan doğruya su içinde de konserve edilebilirse de bu gibi konserveelerde meyveler normal tat ve aromalarını yani kokularını kaybederler, şekilleri bozulur, renkleri değişir. Kullanılacak şurubun koyuluğu meyvenin çeşidine göre değişir. Ekşi meyvelere daha koyu şurup-konur. Gereğinden koyu şurup meyvelerin suyunu çektiği gibi bunları buruşturup şekillerini küçültür ve meyveyle şurup ayrılmış durumda kalır.

Konserve şurupları üç çeşittir: 1 hafif şurup, 2 - orta şurup, 3 - koyu şurup.

Şurup hazırlanırken önce belli ölçüde alınan su ısıtılır. Su kaynama derecesine gelince şekeri katılır, karıştırılarak eritilir ve beş dakika kaynatılır. Kaynama sırasında şekerin, suyun üzerinde biriken köpüğü alınır ve şerbet tülbentten geçirilerek süzülür. Elde edilen şurup sıcak iken kullanılır. Şurubun hazırlanmasında şeker yerine bal veya vakumda pişirilmiş beyaz üzüm pekmezi de kullanılabilir. Bazı kimseler şekerle bal veya pekmezi karıştırarak da şurup yaparlar. Böyle yapıldığında ya şeker, bal veya pekmeze eşit ölçüde karıştırılır veya 1/3 oranında bal veya pekmeze 2/3 oranında şeker karıştırarak şurup yapılır. Şurup miktarı meyvelerin kavanoza istiflenme durumuna göre değişir. İyi istiflenmiş kavanozlara daha az şurup girer. Genellikle bir kavanoza 200 - 300 santimetre küp şurup konabilir.