PATLICAN KONSERVESİ

Patlıcanı doğraymız. Sadeyağda yarım kızarmış şekilde kızartınız. Teneke kutulara istif ediniz. Üstüne yeterince tuz ve biber ekiniz. Bir miktar da domates suyu katarak ıslatınız. Kutuların kapaklarını dikkatli bir şekilde lehimletiniz. Büyük bir tencereye, kutuların üstüne çıkacak ölçüde su koyup tencereyi ateşe oturtunuz, su fıkır fıkır kaynamağa başlayınca kutuları bu kaynar su içine yavaşça bırakınız. Böylece kaynayan su içinde tenekeler de 1 saat kaynasın. Bundan sonra tencereyi ateşten indirip soğumaya bırakınız. Su soğuyunca kutuları suyun içinden çıkarınız, çok serin bir yere sıralayarak saklayınız.

Not: Patlıcan konservesi yapımında dikkat edeceğiniz özellikler patlıcanları kutuya yerleştirirken çok sıkı istif etmemeniz, kutunun üstünde bir parmak boşluk bırakmanızdır. Lehimli kutular kaynar suda 1 saat kaynadıktan sonra tencereyi ateşten indirip ve su tam anlamıyla soğuyunca kutuları tencereden çıkarınız. Bir de bu kutuların serin yerde saklanması koşuldur. Hele kutuların, düzenlenmesine, iyice lehimlenmesine çok dikkat etmek gerekir. Kutular iyi lehimlenmez, hava gelecek delik kalırsa konserve dayanmaz, bozulur.

© lezzetler.com tarif no:56096 • adı:Patlıcan Konservesi • gönderen:bal damlası • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:31