



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE KONSERVESİ

Gerekli malzeme:

350-400 gr taze fasulye

1 tatlı kaşığı tuz

1 litre kaynar su

1 kiloluk konserve kavanozu

1 domates

1 Fasulyeleri yıkayıp uç kısımlarını kesin. 3-4 cm uzunluğunda doğrayıp kaynar suda 5 dakika haşlayın.

Süzgece alıp suyunu süzün.

2 Domatesi kalın dilimler halinde kesin. Konserve kavanozunun dibine bir dilim domates yerleştirin. Üzerine sıcak fasulyeleri sıkı ve düzgün bir şekilde yerleştirip tuz serpin. Kavanozun üstünde 1 parmak kadar boşluk kalacak kadar kaynar su ilave edin.

3 Kavanozun kapağını sıkıca kapatın. Konserveyi sterilize edeceğiniz tencerenin dibine tahta bir ızgara yerleştirin. Konserve kavanozunu ızgaranın üzerine oturtun. 25-30 dakika kaynatarak sterilize edin.

4 Tezgaha kuru bir havlu yayın. Tenreden konserveleri çıkarıp havlunun üzerinde soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra güneş görmeyen kuru ve serin bir yerde muhafaza edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.09.2023