



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ KONSERVESİ

Kullanılacak malzeme:

Patlıcan, bamyâ, domates, ayşekadın fasulyesi, kabak, biber.

Yapımı: Her sebzeyi önce ayrı ayrı yıkamalı. Bamyaları yukarıda görüldüğü biçimde kesip hazırlamalı. Patlıcanları alaca denilen biçimde soyduktan sonra uzunlamasına dörde bölmeli ve her parçayı küçük küçük doğramalı, içinde % 1 oranında tuz bulunan suya atıp bir süre orada tutmalı. Kabakların üzerleri kazındıktan sapları kesildikten sonra bunları da küçük parçalara doğramalı. Tohumları ve tohum yatakları çıkarılacak biberleri küçük parçalara doğramalı. Fasulyelerin uçlarını kesip kılçıklarını aldıktan sonra bunları da taneler arasındaki boşluktan keserek ikiye veya üçe doğramalı. Sebzeleri böylece hazırlayınca ayrı ayrı haşlamalı. Sadece domatesi haşlamayıp dilim dilim doğramalı. Sıra sebzelerin kavanozlara doldurulmasına gelince önce kavanoza bir dilim domates koymalı. Bunun üstüne öbür sebzelerle domatesleri karıştırarak doldurmalı. En üste bir domates dilimi daha oturtmalı. Bu sebzelerin haşlama suyu kararacağından bundan yararlanmak doğru değildir. Ya kavanoza bir kaşık tuz koyup bir parmak boşluk kalıncaya kadar kaynar suyla doldurmalı veya % 1,5 oranında kaynar salamura suyu doldurmalı. Havası Çıkarıldıktan ve ağzı silindikten sonra kavanozun kapağını kapatmalı. Kavanozlarını otoklava koyanlar 115,5 santigrat (240 fahrenheit) derecesinde yarım saat sterilize edeceklerdir. Otoklavı ölme. yanlarsa 100 santigrat derecesinde iki saat sterilize edeceklerdir. Sterilizasyondan sonra kavanozları kaptan çıkarıp aralıklı olarak tahta veya kuru bez üzerine dizip soğumaya bırakmalı. Bir gün sonra kapaklarını kontrol edip biletiklerini çıkarmalı ve etiketleyip serin ve rutubetsiz bir depoda saklamalı.