



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TÜRLÜ KONSERVESİ

Fasulye, biber, bamya, kabak, patlıcan ve domatesin birlikte karıştırılıp konserve edilmesidir.

Fasulyeler yıkanıp ayıklanarak istenen uzunlukta doğranır kaynar suda beş dakika haşlanır.

Bamyalar, hazırlanıp, limonlu ve tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır.

Patlıcanlar yıkanıp, arzuya göre doğranarak tuzlu suda iki dakika süreyle haşlanır.

Kabaklar soyulup, arzuya göre doğranarak kaynar suda bir dakika haşlanır.

Biberler yıkanarak sapları ayıklanır, ikiye ya da dörde bölünerek tohumlarından temizlenir. Kaynar suya daldırılıp hemen çıkarılarak haşlanır.

Bu şekilde ayrı ayrı hazırlanan bütün sebzeler istenen miktarlarda karıştırılarak, kavanozların dibine bir dilim domates konduktan sonra doldurulurlar.

Bir kiloluk kavanozlara bir tatlı kaşığı, yarım kiloluk kavanozlara yarım tatlı kaşığı tuz konarak, üzerlerine bir dilim domates daha yerleştirilir ve kapatılır.