ARMUT KONSERVESİ

Armutların çok olgun ve yumuşak çeşitleri konserve olamaz. Biraz hamca olan sonbahar armutları iyice yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Büyük olanları ikiye ayı-rılarak çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarıMr; küçük olanları ise bütün bırakılır, özel aletiyle sadece çeklrdeklerlyle çekirdek yatakları çıkarılır. Kabukları soyulan armutlar kararmamaları için hemen % 1 oranında tuzlu suya atılır. Armutların ayıklanmaları sona erince bunlar orta şuruba atılır ve 2 - 3 dakika kadar kaynatılır. Kavanozlara güzelce yerleştirildikten sonra kaynar şurubu da üstüne dökülür. Bundan önceki tariflerdeki gibi havası çıkarıldıktan, ağzı temiz bir bezle silindikten sonra kavanozların kapakları örtülür ve bunlar pastörizasyon kazanlarına yerleştirilir. 25 dakika kadar kaynatılıp pastörize edildikten sonra çıkarılır, aralıklı olarak tahtaların veya kuru bezlerin üzerlerine yerleştirilir. Soğuyunca vidalı bilezikleri ya da maşaları çıkarılır, etiketlenir ve kilere kaldırılır.

ML® Şeftali Konservesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11924 • adı:ARMUT KONSERVESİ • gönderen:vardar • indirme tarihi:05.05.2024 - 07:22