AYVA KONSERVESİ

Ayva konservesi yapmak için iyi olgunlaşmış kokulu iri ayvalar seçilir. Ayvaların üzerlerindeki tüyler temiz bir bezle silindikten sonra bunlar dörde bölünür. Çekir-dekleriyle çekirdek yatakları çıkarılır, kabukları soyulur ve kararmamaları için % 1 oranında tuzlu suya konur. Bütün ayvaların temizlenmesi sona erince ayvalar temiz suda yıkanarak tuzları giderilir ve kaynamakta olan koyu şurubun içine atılırlar, 5-6 dakika kaynatılırlar. Delikli bir kaşıkla şuruptan çıkarılacak ayva dilimleri çekirdek yataklarının yeri içe ve dibe dönük olarak kavanozların ağzında 4-5 santimlik bir boşluk kalıncaya kadar İstiflenerek doldurulur. Ayvaların İçlerinde haşlandıkları kaynar şerbet de kavanozların ağızlarında bir parmaklık boşluk kalıncaya kadar doldurulur. Kavanozların havaları boşaltılıp ağızlan temiz ve ıslak bir bezle silindikten sonra kapatılır ve pastörizasyon kazanına yerleştirilir. Yarım litrelikler 25 dakika, bir litrelikler yarım saat kaynatılarak pastörize edilir. Öbür meyve konservelerlndekl gibi aralıklı dizilerek soğutulur ve ertesi gün vidalı bilezikleri yahut maşaları çıkarılır, etiketlenerek kilere kaldırılır.

ML® Şeftali Konservesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11926 • adı:Ayva Konservesi • gönderen:vardar • indirme tarihi:27.04.2024 - 04:45