BEZELYE KONSERVESİ

Kullanılacak malzeme (1 litrelik bir kavanoza göre):
1300 - 1500 gram bezelye (kabuklu olarak),
1 çay kaşığı toz şekeri,
% 1.5 oranında tuz ve yeteri kadar su.

Yapımı: Konserve edilecek iç bezelyelerin taze, körpe ve nişastalanmamış olması gerektir. Konservesi yapılacak bezelyelerin kabukları sararmamış olacaktır. Bezelyeler tanelendikten sonra elekten geçirilerek tasnif edilmelidir. Deliklerinin genişliği 7 milimetre olan eleklere 1 numaralı elek denmektedir. Öbür elekler de şöyle numaralanmaktadır: Delik genişliği 7 1/2 milimetre olanlar 2 numara, 8 1/2 milimetre olanlar 3 numara, 9 1/2 milimetre genişliğinde olanlar 4 numara, 10 1/2 milimetre genişliğinde olanlar da 5 numara eleklerdir. 1 numaralı eleğin altına geçen ve 5 numaralı, eleğin üstünde kalan iç bezelyeler konserve yapımına yaramaz. 1 ve 2 numaralı eleklerden geçenler yani 7-7 1/2 milimetrelik bezelyelere sıfır numara, 7 1/2 - 8 1/2 milimetrelik bezelyelere 1 numara, 8 1/2-9 1/2 milimetrelik bezelyelere 2 numara, 9 1/2 - 10 1/2 milimetrelik bezelyelere de 3 numara bezelye denir. Eleklerden geçirilerek sınıflandırılmış iç bezelyeler ayrı ayrı yıkanır ve ayrı ayrı konservelenir. İçine 1 çay kaşığı toz şekeriyle % 1.5 oranında tuz atılmış kaynar suda 2 - 3 dakika haşlanacak olan iç bezelyeler temiz ve kuru kavanozlara ağzında 3 - 4 santimlik bir boşluk bırakılarak doldurulur. Üzerlerine ağzından bir kalın parmak kalınlığında boşluk kalacak biçimde haşlama suları sıcak sıcak olarak dökülür. Kavanozların havası çıkarıldıktan, ağzı silindikten sonra kapağı sıkıca kapatılır. Otoklava yerleştirilen bezelye konserveleri 115,5 santigrat (240 fahrenheit) derecesinde 40 dakika sterilize edilir. Otoklavdan çıkarılınca gerekli biçimde kontrol edilen kavanozlar soğutulup etiketlendikten sonra serin ve kuru yerlerde kışa saklanır.

© lezzetler.com tarif no:11867 • adı:BEZELYE KONSERVESİ • gönderen:vardar • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:17