



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE KONSERVESİ

2 kg için:
2 kg'lık kayanoz
2 kg bezelye

Bezelyeyi ayıklayıp temizleyin. Büyük bir tencereye su alıp kaynatın. Daha sonra bezelyeyi kevgire alıp, kaynar suya batırıp 5 dakika bekletin ve çıkarın. Soğuduktan sonra bezelyeyi kavanozlara doldurun. Üzerine tuz gezdirin. Kavanozu dolduracak kadar kaynayıp, soğutulmuş su koyun. Kavanozun kapağını kapatın. Ters düz edin. Su dolu büyük bir tencereye kapaklar altta kalacak şekilde kavanozları alın. 1 saat kaynatın. Soğuduktan sonra serin yerde bekletin.