



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULAŞIK MAKİNESİNDE FASULYE KONSERVESİ

3 kilo taze fasulye
1 kilo domates
1 ay bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tuz

Kavanozlarınızı kaynar sudan geçirip kurulayın.
Fasulyeleri ayıklayıp istediğiniz boyutta kırın.
Tencereye zeytinyağını alıp kızdırın.
Küp küp doğradığınız domatesleri tencereye alın.
5 dk pişirip yıkadınız fasulyeleri ekleyin.
15 dk kapağı kapalı şekilde pişirin.
Eğer domatesler az sulandı iste fasulyelerin üzerine geçecek kadar su ekleyin.
Kavanoz kapaklarını ayrı bir tencerede kaynamaya bırakın.
Temiz olan kavanozlara fasulyeleri doldurun ve üzerlerini geçecek kadar yemeğin suyundan ekleyin.
Kavanozdan 1 parmak eksik şekilde doldurmaya dikkat edin.
Kaynamakta olan kapağı hemen sıkıca kapatıp ters çevirerek bulaşık makinesine yerleştirin.
Bulaşık makinesine yerleştirdiğiniz kavanozların yerinden oynayıp düşmemesi için arasına temiz bir tencere koyabilirsiniz.
Bulaşık makinenizin en yüksek derecesinde en az iki saatlik programı tercih edin.
Kesinlikle deterjan ya da kirli bulaşık koymayın. Makinenizi çalıştırın.
Makine süresi bitince kavanozlar ılındıktan sonra makineden çıkarıp 1 gece kapakları altta kalacak şekilde bekletin.

Not: Sımsıkı kapaklı kavanozlarımız olacak, kaynatma yönetimine göre daha pratik bir işlem. Farklı konserve çeşitlerini de yapabilirsiniz.