



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİLEK KONSERVESİ

En iyi çilek konservesi etil, sıkı, orta irilikte, pembe ve kırmızı renkte olan kokulu çileklerden yapılır. Çilekler önce büyük süzgeçlere doldurulur, daldırma yoluyla tamamiyle duru su çıkıncaya kadar yıkanır. Sonra çöpleri teker teker çıkarılır. Bir kilo çileğe 400 - 500 gram toz şekeri hesabiyle çilekler şekerde yatırılır. Yani bir sıra çilek, bir sıra toz şekeri olmak Özere çilekle şeker kat kat yerleştirilir. Çilek böylece bir gece şekerde bırakılır. Çileğin suyunu emecek olan şeker erir. Şeker erimemişse kap olduğu gibi ateşe oturtulur ve hafifçe ısıtılarak şeker eritilir (Çileklerin kaynamamasına dikkat edilmelidir) Çilekler steril yani kaynar su içinde tutularak mikropları yok edilmiş kavanozlara doldurulur, üzerlerine de kavanozun ağzında ikibuçuk santimlik bir boşluk kalıncaya kadar kendi şurubundan doldurulur. Kavanozlardaki hava çıkarıldıktan, ağızları temiz bezle silinip iyice kapatıldıktan sonra 100 santigrat derecesinde kaynamakta olan pastörizasyon kazanlarına yerleştirilir. Çilekle şerbeti ısıtılmadan kavanozlara doldurulmuşsa 20 dakika, sıcak doldurulmuşsa 15 dakika pastörize edilir ve bundan önceki tariflerde anlatıldığı biçimde soğutulup etiketlenir ve kilere kaldırılır.

[ML® Şeftali Konservesi için tıklayın](#)