ELMA KONSERVESİ

Hastalıksız ve mayhoş olanlarından seçilecek konservelik elmaların mümkün olduğu kadar İrileri seçilir. Bol suyla ovularak iyice yıkanır. Kabukları soyularak dörde veya daha ince dilimlere bölünür. Çekirdekleri ve çekirdek yuvaları çıkarılır. Kararmamaları için daha önceden hazırlanmış olan % 1 oranındaki tuzlu suya konur. Elmaların ayıklanması sona erince bunlar toplu bir şekilde akarsuda yıkanır, süzülür. İçinde hafif veya orta koyulukta şurup bulunan tencereye atılır ve beş dakika kadar kaynatılır. Elmalar sıcak sıcak temiz kavanozlara doldurulur (Kavanozun ağzında 3 santim boşluk bırakmak gerekir). Elmalardan sonra içinde kaynamış olduğu şerbeti de aynı kavanoza boşaltmalı (şerbet konurken de kavanozun ağzında 2 1/2 santimlik bir boşluğun kalması gerekmektedir), havasını çıkarmalı. Kavanozun ağzı temiz bir bezle silindikten sonra kapatılır. Bu 1 litrelik kavanozlar kaynar suda 15 dakika pastörize edildikten sonra maşa ve sepetiyle sudan çıkarılır, tahta veya bezler üzerine aralıklı olarak oturtulur, ağızları iyice sıkıştırılır, hava cereyanı olmayan bir yerde soğumaya bırakılır. Ertesi gün kavanozlar kontroldan geçirilir, ağızlarındaki maşa veya vidalı bilezikleri çıkarılır. Etiketlenir ve konserve deposuna kaldırılır. İçindekiler yeneceği vakte kadar orada bırakılır.

ML® Şeftali Konservesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11919 • adı:ELMA KONSERVESİ • gönderen:vardar • indirme tarihi:06.05.2024 - 22:47