



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİK KONSERVESİ

«Sarı İtalyan», »tatlı can» ve «Bekiroğlu» gibi sert dokulu eriklerin konserveleri yapılabilir. Erikler bol suyla iyice yıkanır. Sonra ya 1-2 dakika haşlanır veya kabukları toplu iğneyle delinir. Sonra kavanzlara sıkıca doldurulur. Ekşi eriklerin üzerine koyu, tatlı eriklerin üstüne ise orta koyuluktaki şurup kaynar kaynar dökülür. Bıçakla ka. vanyolardaki hava çıkarılır, ağızları temiz bezle silindikten sonra kapakları kapatılır. Pastörizasyon kazanındaki kaynar suya oturtulacak yarım litrelik kavanzlar 25 dakika, bir litrelikleri 30 dakika pastörize edilir. Yukarıda anlatıldığı biçimde pastörize kazanından çıkarılıp soğutulur, maşa veya vidalı bilezikleri çıkarılır, etiketlenir ve depoya kaldırılır.

**ML® Şeftali Konservesi (görsel)**