FASULYE KONSERVESİ

1 litrelik bir kavanoz
700 gram taze fasulye
% 2 oranında tuz
Yteri kadar su

Konservesi yapılacak fasulyenin taze, körpe ve kılçıksız olmasına dikkat edilmelidir. Çalı fasulyeleri konserveye çok elverişlidir. Fasulyeler önce birkaç defa iyice yıkanır, temizlenir. Sonra uçları alınır, varsa kılçıkları kazınırcasına kesilerek çıkarılır. Konserve edilecek fasulye ayşekadınsa 3 - 4 santim uzunluğunda, çalı fasulyesiyse ince şeritler biçiminde kesilir. Fasulyeler tazeliklerine göre buharla veya kaynayan suyla 2 - 5 dakika kadar haşlanır. Suda haşlanıyorsa suya oranının % 2'si kadar tuz konursa daha iyi olur. Özel sepet veya tülbentten çıkarılacak fasulye kavanoza ağzında 2 - 3 parmak kadar boşluk kalacak biçimde istiflenir. Hemen arkasından kaynar tuzlu haşlama suyu kavanoza doldurulur (ağzında kalın bir parmak kadar boşluk bırakmayı unutmamalı.) Kavanozun alt ve üstüne birer dilim domates konursa çok iyi olur. Kavanozun ağzı silinip kapağı iyice örtüldükten sonra usulünce otoklava yerleştirilir; 115,5 santigrat (240 fahrenheit) derecesinde 25 dakika sterilize edilir. Kavanoz otoklavdan çıkarılınca kontroldan geçirilir, soğutulur, etiketlenir ve serin, kuru bir yerde kışa saklanır.

© lezzetler.com tarif no:11868 • adı:Fasulye Konservesi • gönderen:vardar • indirme tarihi:27.04.2024 - 06:34