



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE KONSERVESİ

Taze fasulye
Domates

Konserve fasulye tarifi için hazırladığınız kavanozların kapaklarını sıcak suyla temizleyin ve kurulayın. Domatesleri güzelce soyun ve doğrayın.

Ardından fasulyeleri de kırın ya da yarma şeklinde hazırlayın. Tamamen sizin tercihinize bağlı. Geniş bir tencereye fasulyeleri alın ve biraz kavurun. Ardından üzerine domatesleri ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve domatesler suyunu salana kadar pişirin.

Birkaç dakika karıştırın. Ardından kavanozlara pay edin. Kavanozları bekletmeden kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Konsere fasulyenin püf noktası budur. Dolayısıyla her kavanozun içerisine fasulye koyar koymaz kapağını kapatın.

Bir gün bu şekilde bekletin. Kavanozlar çevrildiğinde kapak içe doğru çöker. Aksi takdirde konsere tutmamış demektir. Tutmayan kavanozları tüketin.

Kavanozlar doğru şekilde hazırlanırsa uzun süre dayanır.

