



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE KONSERVESİ

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

Fasulyelerin taze ve sağlıklı olması, konservesinin kalitesini etkiler. Fasulyelerin parlak yeşil renkte, pürüzsüz ve diri olması gerekir. Ayrıca, fasulyelerin uçlarının kurumamış ve sert olmamasına dikkat edin.

Fasulyeleri yıkayın, uçlarını kesin ve dilimleyin. Dilimlenmiş fasulyeleri kaynar suya koyun ve 3-5 dakika kadar haşlayın. Daha sonra fasulyeleri soğuk suya batırın.

Kavanozları kaynar su ile sterilize edin. Kavanozların kapaklarını da kaynar suda sterilize edin.

Dilimlenmiş fasulyeleri sterilize edilmiş kavanozlara yerleştirin. Fasulyeleri kavanozlara doldururken, bir kaşık veya spatula kullanarak hava kabarcıklarını çıkarın.

Her kavanozun içine 1 çay kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı sirke ekleyin.

Kavanozların üzerine kaynar su dökün ve kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın.

Kavanozları sterilize etmek için, büyük bir tencereye yerleştirin ve üzerlerini geçecek kadar su ekleyin. Su kaynayana kadar ısıtın ve sonra 1 saat boyunca kaynatın.

Konserveleri ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra, kavanozların kapaklarını kontrol edin ve kapakları sıkıca kapalı olduğundan emin olun.

