



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE KONSERVESİ

2 kg taze fasulye
4 adet domates
Tuz

Fasulye temizlenip boyu isteğe göre kırılır. Yıkandıktan sonra kaynar tuzlu suya koyularak 5 dk. kadar haşlanır. Domatesler soyulup doğranır. Sterilize edilen kavanozların tabanına bir miktar domates koyulur. Üzerine haşlanmış fasulyeden kevgir yardımı ile koyularak aralarında boşluk kalmayacak şekilde kavanoz doldurulur. (ilk andan itibaren kavanozun içerisine 1-2 kepçe haşlama suyu koyacak olursanız fasulyelerin aralarda daha az hava kalacaktır.) Kavanozun en üst kısmına tekrar domates koyulur. Bıçak yardımı ile kavanoz hafifçe karıştırılır kalan hava kabarcıkları da bu yol ile çıkartılmış olur. Kavanozun en üst kısmına kadar haşlama suyundan koyularak kaynatmış olduğunuz kavanoz kapağı ile sıkıca kapatılır. Kavanozlar derince bir tencereye koyularak üzerini geçecek kadar sıcak su ile doldurulur ve 50dk kadar kaynatılır. Bu aşamada kavanozların birbirine çarpıp zarar görmemesi için aralarına küçük bez parçaları koyabilirsiniz. Kaynayan konserveler suyu soğuyana kadar o şekilde tencerede bırakılır. Daha sonra ters çevrilerek 1 gün kadar bekletilir. Kapakları içe doğru çekilmiş olması gerekiyor. Bu şekilde ise konserveler tutmuş demektir.

Not: Konservede kullanılan kapaklar çok önemli, mutlaka daha önceden kullanılmamış yeni kapaklar kullanın. Hem kavanozların hem de kapakların kaynatılmış, steril olması da diğer bir önemli noktadır.