



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE FASULYE KONSERVESİ

1 kg için:  
2 kg lık kavanoz  
1 kg taze fasulye  
Su  
Domates

Taze fasulyelerin kılçıklarını temizleyin. Büyük bir tencereye 1 litre su koyun. Su kaynadıktan sonra taze fasulyeleri sıcak suda 3 dakika bekletin. Suyunu süzerek, çıkarın. 1 Dilediğiniz büyüklükte kavanoz veya kavanozlara doldurun. 2 Üzerine ortadan ikiye kesilmiş domatesi koyun. Taze fasulyeleri haşladığınız su ılıdıktan sonra kavanoz veya kavanozlara doldurun. 3 Kavanozun kapağını sıkıca kapatın. Tersyüz edip içi sıcak su dolu büyük bir tencereye kavanozların kapağı altta kalacak şekilde yerleştirin. 1 saat kaynatın. Suyun içinden çıkardıktan sonra soğutun. Serin bir yerde tüketeyeceğiniz güne dek bekletin.