



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSERVE RAVENT

2 kg ravent (uçkun ya da Van muzı olarak da bilinir)

Bir tutam tuz ve şeker

50 ml limon suyu

Raventin parlak kırmızı ve taze bölümlerini kullanın.

Yapraklarını soyun. Kökü hep dikine kesin, yoksa pişince sertleşebilir. Raventi 2-3cm parçalara ayırın.

Bir tavaya şekerini, tuzu ve limon suyunu ekleyin, ardından raventi ilave edin.

Raventi yumuşayınca kadar, yaklaşık 10 dakika çevirin.

Çabuk dağılacığı için pek sert karıştırmamaya dikkat edin.

Raventi sıcakken sterilize edilmiş kavanoza doldurun ve ağzını hemen sıkıca kapatın.

Not: Van muzı olarak da bilinen raventi, konserve olarak hazırlayıp yemeklerinizin yanında tüketmek için uzun süre saklayabilirsiniz. Ravent yaprakları zehirli madde içerdiği için yenmemelidir.

