



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KONSERVE SEBZELER

Sıvı, hava ve mikroorganizmalara karşı geçirmezliğı sağılanmış bir kapta paketlenen ve uzun süre saklanabilmesi için yüksek ısıyla işleme tabi tutulan gıda maddeleri genel de konserve olarak adlandırılırlar. Evlerde üretilebilmekle birlikte büyük çaplarda sanayi de de üretilmektedir.

Günümüzde çok sayıda sebze ve meyvenin konserve yapılmaktadır. Taze olarak seçilen, ayıklanıp yıkandıktan sonra, meyvenin ve sebzenin türüne göre çiğ ya da pişmiş olarak kutu yada kavanozlarda paketlenirler. Ağızları kapatılan kaplar yeniden ısıyla işleme tabi tutulduktan sonra kullanıma hazır hale gelirler.