



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSERVE YAPIMINDA KULLANILACAK SEBZELERİN ÖZELLİKLERİ

Genellikle bezelye, domates, fasulye, bamyâ, enginar, yaz tûrlüsü, bakla gibi sebzeler konserve edilmektedir. Konserve yapımında kullanılacak sebzelerin çok taze, körpe ve konserveciliğe elverişli cinslerden olması lâzımdır. Sebzelerin sabah serinliğinde toplanması, bastırılıp sıkıştırılmadan doldurulmuş küçük ambalajlar içinde taşınmış olması idealdir. Bayat ve kart sebzeler konserve edilmemelidir. Aslında sebze „ konservesi için de meyvelerde olduğu gibi «2 saatte bahçeden kavanoza» kaidesi unutulmamalıdır.
