



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KONSERVELİK SEBZELERİN ÖZELLİKLERİ

Öncelikle sebzelerin çok taze olması gerekir. Üzerlerinde bulunan herhangi bir çizik dahi konservenin bozulmasına neden olabilir. Her sebzenin hazırlanış süresi farklıdır. Bu nedenle haşlama sürelerine dikkat etmek gerekir. Kavanozların çok temiz olması şarttır. Kirli kavanozlar hem konservenin bozulmasına hem de konservenin kötü kokmasına neden olabilir.