



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSERVE YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Gerek meyve gerekse sebze konservesi yapılmasında mutlaka, özel konserve kavanozu ve kapağına ihtiyaç vardır.

Konserve kavanoz kapağının içi sentetik kauçukla kaplıdır, 'Sızdırmaz' denen kapanmayı bu conta sağlar. Bu tabakanın bozulmamış, çizilmemiş, sıyrılmamış olması şarttır.

Bir kapak sadece bir defa kullanılabilirdiği halde, kavanozun kendisi kırılana kadar kullanılabilir.

Bir kiloluk konserve kavanozu ancak 1 kilo su alır, yarım kiloluk bir konserve kavanozu 650 gr su alır.

Meyve konserveleri yapımında, pastörizasyon için uygun derinlikte tabanı düz olan bir tencere veya küçük bir kazan yeterlidir.

Sebze konservesi yapımında 'basıncılı tencereye' ihtiyaç vardır. 'Otoklav' da denen bu tencerenin doğru gösteren bir basınç göstergesi bulunmalıdır.

Kavanozların çatlamasını önlemek için konserveyi sterilize edeceğiniz tencerenin altına tahta ya da ızgara yerleştirmelisiniz.

Konserveyi sterilize ettikten sonra tencereden çıkarınca kuru bir havlu veya kalın bir bezin üzerine yerleştirmelisiniz.

