



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSERVEYE KONACAK TUZ

Sebze konserveleri tuzlu suyla yapılır. Konservelere konacak bu tuz iki şekilde konur: a - kuru tuz olarak, b - salamura olarak.

A Kuru tuz: Sebze konservesi yapılan kavanoz veya kutulara yemeğe konduğu gibi yeteri kadar tuz serpilir, bunun üzerine de kaynar durumda sıcak su dökülür. Bir litrelik bir kavanoza konacak tuz 4 gram, yarım litrelik, kavanozlara konacak tuz da 1 1/2 gram olmalıdır. İyotlu tuzlar nişastalı sebzelerin sularında mavimtrak bir renge yol açtıklarından ve deniz sularından elde edilen tuzlarda her vakit iyot bulunabileceğinden konservelerde kaya tuzlarından veya tuz gölü tuzlarından yararlanmak gerekir. Kaya tuzlarının dövülmüşü irilerinden daha iyidir.

B Tuzlu su (salamura): Sebze konservelerine kuru tuz yerine salamura da konur. Bu salamurada tuz oranı % 2 olmalıdır. İsteyenler tuz oranını azaltıp % 1.5 veya % 1 de yapabilirler. Sebze konservelerinde kullanılacak salamuranın şöyle hazırlanması gerekir: Önce kullanılacak tuz tartılır. Kaynamaya başlayan ölçülü miktardaki suyun içine atılır ve beş dakika kaynatılır. Çift kat ince bir tülbenkten süzülerek sıcak sıcak kavanoz veya kutulara doldurulur. Salamura suyu olarak sebzelerin haşlama suyunu kullanmak çok iyi bir usuldür.
