MEYVE KONSERVELERİ İÇİN:

1. Ağzı sıkıca kapanan kavanozları kullanın. Camın çatlak olmamasına ve kapaktaki kauçuk halkanın kavanozun ağzına tam olarak oturmasına dikkat edin. Şişeleri iyice yıkayın. Şişelerin ağzını kapatmadan önce kauçuk halkaları ve cam şişe kapaklarını birkaç dakika kaynar suya batınn.
2. Zedelenmemiş ve çok olgun olmayan meyveleri en iyi kalite olanlarından seçin. Zedelenmiş olanları atın. Meyveler mevsiminde toplanmış olmalıdırlar. Turfanda meyve iyi sonuç vermez.
3. Meyveler kavanozlara, fazla bastırarak zedelemeden, tahta bir kaşıkla yerleştirilmelidir. Kavanozlar dolunca düz bir yere alınıp meyve'lerin üzerine soğumuş şurup, dökülmelidir. Hava boşluğu kalacak olursa, tahta kaşıkla, hafifçe bastırılarak bu boşluk giderilmelidir.
4. Eğer sterilizatörünüz yoksa kavanozları rahatça alacak büyüklükte bir kap kullanın. Kabın dibine, kavanozların metalle doğrudan temas etmemeleri için eski gazete, tahta parçaları vs. yerleştirin. Kavanozları, sterilizasypn işlemi sırasında birbirlerine çarparak kırılmamaları için bezle sarıp kaba yerleştirin. Üzerlerini örtecek kadar su ilave ettikten sonra kabın altını yakın.
5. Su ağır ağır bir buçuk saatte kaynatılmalıdır. Sterilizasyon süresi, daima, su kaynadıktan sonra hesap edilmeye başlanır.
6. Kavanozları, içlerindeki sıvıyı sızdırıp sızdırmadıklarını kontrol ettikten sonra serin ve karanlık bir yere kaldırarak saklayın.

© lezzetler.com tarif no:26389 • adı:Meyve Konserveleri için • gönderen:tombul yürek • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:21