



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE KONSERVESİ

Vişneler daldırma biçimiyle iyice yıkanır. Sonra sapları koparılır, çekirdekleri özel aletiyle veya bir firketeyle çıkarılır. Kavanozlara sıkıca istif edilir. Kaynar koyu şurubu döküldükten, kavanozların ağızları temiz bezle silinip iyice kapatıldıktan sonra yarım litrelik kavanozlar 20 dakika, bir litrelikler 25 dakika pastörize edilir. Öbür tariflerde anlatıldığı biçimde pastörizasyon kazanından çıkarılıp soğutulur ve etiketlenip depoya kaldırılır.

[ML® Şeftali Konservesi için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:11922 • adı:VİŞNE KONSERVESİ • gönderen:vardar • indirme tarihi:08.04.2025 - 07:14