

Fasulye Konservesi

Malzemeler

1 kilo taze fasulye

1 adet iri domates

Su

1 tutam tuz

2 adet 500 gr kavanoz

Yapilisi

Fasulyeleri yıkayıp ayıklayın. Uzun olanları iki-uc parçaya bolun.

Fasulyeleri tuz ekelediginiz kaynar suda 5 dakika kadar haslayın.

Sıcak suda kaydattığınız kavanozların dibine 1 dilim domates yerleştirin.

Haslanan fasulyeleri suyun ve kavanoza paylaştırın. Kavanozun ağzını tam kapatmayın. 2-3 cm. boşluk kalsın.

Fasulyelerin üzerine 1 dilim daha domates koyun ve fasulyeleri hasladığınız suyu kavanozlara paylaştırın. Bir bıçak yardımıyla hafifçe karıştırarak fasulyelerin arasındaki havayı çıkartın.

Kavanozun ağzını kurutlayıp sıkıca kapatın.

Kavanozların üzerini 4-5 cm ortecek kadar su dolu bir tencerede yaklaşık 40 dakika kaynatın.

Kavanozları kaynama suyunda soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelen kavanozları ters çevirip 1-2 saat bekletin.

Konserveler kullanıma hazır...