**MEYVE VE SEBZELERİN KONSERVE EDİLMESİ**

Elverişli iklim özelliklerine sahip yurdumuzda tüm meyve ve sebze çeşitleri bol olarak yetiştirilmektedir. Ancak meyve ve sebze çeşitleri kış aylarına aktarılamadığında tek taraflı beslenme sorunuyla karşılaşılmaktadır.

Yıllık konserve tüketimi kişi başına 20 kg'a varan gelişmiş ülkelerin yanında Türkiye'de kişi başına yıllık konserve tüketiminin ortalama 1 kg civarında olduğu düşünülürse ev konserveciliğinin yayılmasının ve geliştirilmesinin önemi belirgin olarak ortaya çıkar.

Bu dersimizde meyve ve sebzeleri konserve yolu ile değerlendirmeyi görelim.

**KONSERVE YAPIMI**

Konserve iki yöntemle yapılır.

1. Pastörizasyon

2. Sterilizasyon

Her iki yöntemde de ortak amaç, konserveleri bozan ve yapılırken onlarla birlikte kavanozlara giren zararlı küçük. canlıları  (bunlara mikroorganizmalar diyoruz)  öldürerek zararsız hale getirmek ve dolayısıyla konservelerin bozulmalarını önleyerek, dayanmalarını sağlamaktır.

**1. PASTÖRİZASYON**

85-100°C arası ısıda yapılan dayandırma olup bununla meyve konserveleri, domates konserveleri, domates suyu, meyve suları, meyve ezmeleri ile salçalar dayandırılır.

Pastörizasyon ağzı açık kaplarda ve normal basınç altında yapılır.

**Pastörizasyonun Yapılışı:**

Daha çok meyvelerde zararlı etkisi olan maya ve küf mantarlarını etkisiz hale getirmek için pastörizasyon yapılır.

Meyve dolu kavanozlar sıkıca kapatıldıktan sonra, pastörize edilmek üzere, altında tahta veya bez konulmuş derince bir kabın veya en iyisi otoklav kazanın içine ağızları yukarıya gelecek şekilde dizilirler.

Üzerleri 4-5 parmak geçinceye kadar su ile doldurularak ateş üzerinde kaynamaya bırakılırlar.

Kap içindeki su kaynayınca, saate bakılarak zaman tespiti yapılır. Sonra ateş kısılarak suyun kaynaması durmamak şartı ile en az 8-10 dakika kaynatılarak pastörize edilmiş olur.

Eğer kap içindeki suyun kaynatılması bundan daha kısa bir sürede yapılacak olursa o zaman ısının, kavanozun ortasına ulaşması tam olmayacağından,  pastörize sırasında zararlı  mikroorganizmaların tamamı ölmeyeceğinden, canlı kalanlar zamanla üreyerek konserveyi bozarlar. Onun için pastörize yapılacak kaptaki suyun kaynatılması hafif ateşte ve yavaş olarak yapılmalıdır.

Pastörizasyonun sonunda kap ateşten indirilerek içindeki kaynar suyun bir kısmı dökülür. Eğer kavanozlar tel sepet içinde iseler, sepetle birlikte, yoksa kuru bir bezle tutularak dışarıya çıkarılırlar.

Pastörizesi tamamlanan kavanozların soğutulmaları, kuru bir zemin üzerine aralıklı olarak dikey veya yatay dizilmek suretiyle dizilir. Soğumaları kendiliğinden olmalı, hiçbir zaman çabuk soğumaları için üzerlerine ne soğuk su dökmeli nede soğuk su içine konmalıdır. Aksi takdirde hemen çatlayıp kırılırlar.

Ertesi güne kadar iyice soğuyan kavanozlar, temiz ve nemli bir bezle silinip temizlendikten sonra kapaklarının içeriye doğru iyi çökük olup olmadığına bakılır.

Eğer kapaklar içeriye doğru iyi çökmüş iseler kavanozlar içerisinde iyi vakum teşekkül etmiş demektir. Bu da konservenin normal pastörize yapıldığını gösterir.

Sonra kavanozlar, serin, kokusuz, rutubetsiz ve güneş ışığı olmayan yerlerde saklanırlar.

**STERİLİZASYON**

100°C nin üstündeki ısıda yapılan dayandırma olup, sebze konserveleri ile, et-balık konserveleri ve hazır yemeklere uygulanır.

Sterilizasyon kapalı kaplarda ve buhar basıncı altında yapılır.

**Sterilizasyonun Yapılışı**

Dolu  kavanozlar  otoklava  varsa  sepetinin  içine  dizilirler. Sterilizasyon su içerisinde yapılacaksa kavanozların üzerine 3-4 parmak geçinceye kadar, buharda yapılacaksa o zaman kavanozların yarısına kadar otoklava su doldurularak kapağı sıkıca kapatılır.

Otoklav ateş üzerine konulduğunda hava musluğu açık duruma getirilir ve alttan çok yavaş ısıtılarak kaynaması sağlanır.

Su kaynamaya başlayınca hava musluğundan önce hava ve arkasından da buhar çıkmaya başlar.

Buhar  çıktığında  hava  musluğu  kapatılarak  içeride  buhar basıncının artması ve ısının yükselmesi sağlanır.

Isının sterilizasyon yapılacağı dereceye gelmesine **çıkış süresi**denir ve bu sürenin 8 dakikadan az olmamasına dikkat edilmelidir. Amaç ısının kavanozun en geç ısınan ortasına kadar eşit olarak yayılmasını sağlamaktır.

**Resim 5. Sterilizasyonda zaman kullanımı.**

Otoklav sterilizasyonun yapılacağı dereceye gelince ateş kısılır ve otoklavın ısısı sabitleştirilir ve zaman tespit edilerek 20-25 dakika kadar sterilize için beklenir. Bu süreye **bekleyiş süresi de**denir.

Sterilizasyon tamamlandıktan sonra otoklav ateşten indirilerek içindeki basıncın düşmesi için bir kenara konur. Burada otoklavın 8-10 dakika kadar bekletilmesi gerekir. Bu bekletmeye de **iniş süresi**denir.

**Dikkat !**

Otoklava  manometre  ibresi  sıfıra  gelmeden  hiçbir  işlem yapmayınız. İbre sıfıra gelip buhar basıncı düştüğünde hava musluğu açılarak içeri hava verildikten sonra otoklavın kapağı açılıp, kavanozlar dışarı çıkartılır.

**KONSERVE YAPILIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİDİR ?**

**1 . Konservelik meyve ve sebzenin seçilmesi:**

Konserve yapılacak meyve ve sebzeler taze, olgunlaşmış, yarasız, çürüksüz olmalıdır.

**2. Kavanoz ve kapaklarının kontrolü:**

Konservede kullanılacak kavanozlar ile kapakları teker teker gözden  geçirilerek içlerinde ağızları  kırık veya gövdeleri çatlak kavanozlar ile kenarları  ezilmiş, contasının  lastiği kopmuş veya zedelenmiş kapaklar varsa bunlar ayıklanıp kullanılmamalıdır.

**3. Kavanoz ve kapakların yıkanması:**

Kavanozlar ile kapakları sıcak deterjanlı suda fırçalanarak iyice yıkanmalı ve bol su ile durulanarak her türlü bulaşma riski en aza indirilmelidir.

**4. Kavanozların fazla doldurulmaması:**

Kavanozlar hiçbir zaman meyve veya sebze ile ağzına kadar doldurulmamalı, konservenin dayanma süresini artırmak amacıyla sebzelerde tuzlu su koyabilmek için 1/5'ini, meyvelerde şeker şurubu koyabilmek için 1/4 ünü boş bırakmalıdır.

**5. Kavanoz ağızlarının silinmesi ve kapatılması**

Kavanoz ağzına yapışmış parçacıklar kapağın iyi kapanmasına engel olacağından ilerde kavanoz buradan hava alarak içindeki konservenin bozulmasına neden olabilir.

**6. Pastörizasyon veya sterilizasyonun eksiksiz yapılması**

Pastörizasyon ve sterilizasyon ayrıntılarıyla anlatıldı. Kurallarına uyulmaması konservenin bozulmasına neden olur.

Konserve yapımıyla ilgili genel prensipleri öğrendikten sonra her birinin yapılışını öğrenelim.

**MEYVE KONSERVELERİ YAPIMI**

İlk tarifimiz olan şeftali konservesinde bütün meyve konservelerinde dikkat edeceğiniz kurallar açıkça anlatılmıştır. Diğer tariflerde, tekrardan kaçınmak amacıyla bu kadar ayrıntıya inilmemiştir. Bu nedenle, şeftali konservesi yapımını ve pastörizasyonunu dikkatle okuyunuz.

**Şeftali konservesi**

1. Bol etli, yarma şeftalilerden, sağlam, eziksiz ve aynı boyda olanları seçilerek iyice yıkanır.

2. Kabukları soyulur. (Kaynar suya batırılıp derhal çıkarılarak soğuk suya atılan şeftalilerin kabukları kolayca soyulur.)

3. İkiye ayrılarak çekirdekleri çıkarılır. Çekirdek evleri koyu renk ise, bir kaşıkla kazıyarak temizlemek, sonradan konservenin renginin bozulmaması açısından yararlıdır. Bütün şeftaliler hazırlanıncaya kadar soyulan şeftaliler renklerinin kararmaması için, limonlu su, litreye bir tatlı kaşığı hesabıyla şekerli su veya limontuzlu suda bekletilmelidir.

4. Bu arada şeker şurubu da istenen Resimde koyu, orta veya hafif kıvamda hazırlanarak, ocağın altı kısılır ve, şurubun kaynar halde durması sağlanır.

**Soğuk  usulle  doldurulacaksa;**şeftalilerin kesilen yüzleri kavanozların alt yüzüne gelecek şekilde hemen çiğ yerleştirilir.

**.**Şeftalileri tamamen örtecek biçimde, kaynar şeker şurubu ilave edilir. Kavanozların üst yüzünde, kapakla meyve arasında 1,5-2 cm. boşluk bırakılır.

**.** Kapatma işleminin başarılı olması için temiz bezi kaynar suya batırarak kavanoz ağzındaki şurup kalıntıları temizlenir ve derhal kapaklar sıkıca kapatılır.

**.** Kavanozları kaynatmak için kullanacağımız tencerenin dibine ızgara veya tahta parçaları koyulur ve kavanozlar birbirine değmeyecek biçimde yerleştirilir.

**.**Kavanozların boyunu üç parmak geçecek şekilde sıcak kaynatma suyu konarak, ocağın altı açılır.

**.** Su kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağını örterek yarım kiloluk kavanozlar için 25 dakika, bir kiloluk kavanozlar için 30 dakika süreyle pastörize edilir. Bu işlemde suyun sürekli olarak kaynamasına dikkat edilmelidir.

**Sıcak  usulle  doldurulacaksa;**önceden  hazırlanan  ve kaynamakta olan şeker şurubunun içine dilimlenmiş şeftaliler atılır. Şurup tekrar kaynamaya başladığı anda delikli bir kepçeyle çıkarılarak kavanozlara yerleştirilir. Kaynar haldeki bu şurup da tepede 1,5 cm. boşluk kalacak ve şeftalileri tamamen kapatacak şekilde üzerine ilave edilip, kavanozların ağzı ıslak ve temiz bir bezle silinir, sonra kapakları sıkıca kapatılır.

Yukarıda anlatıldığı biçimde kavanozlar pastörize edilmek üzere, kaynatma tenceresine yerleştirilir. Suyun kaynamaya başlamasıyla birlikte saat tutarak, yarım kiloluk kavanozlar 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar 25 dakika, süreyle pastörize edilir. Bu süre içinde su devamlı olarak kaynamalıdır.

**.**Bütün bu işlemlerde kullanılacak cam kavanoz ve kapaklar, kullanılmadan önce iyice yıkanmış ve kullanılıncaya kadar kaynar suda bekletilmiş olmalıdır.

**.** Pastörizasyon işlemi bitiminde ateş söndürülür.  Kaynatma tenceresi kendi kendine soğumaya bırakılarak içindeki su ılındıktan sonra, kavanozlar tencereden çıkarılır. Bir tahta veya bez üzerine seyrekçe sıralanarak hava cereyansız bir yerde kendi kendine iyice soğuması beklenir.

**.**Kavanozlar, temiz bir bez üzerine yatırılmış olarak, bir gece bekletilerek, sızdırıp sızdırmadığı kontrol edilir, serin, loş ve rutubetsiz bir yerde kullanılıncaya kadar saklanır.

**Kayısı konservesi**

1. Olgun ve sağlam kayısılar seçilir. İyice yıkanır.

2. Orta veya hafif kıvamda şeker şurubu hazırlanır.

3. Kayısılar ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır.

**.** Aynen şeftali konservesindeki gibi sıcak veya soğuk usulde doldurularak, aynı sürelerle pastörize edilir.

**Erik konservesi**

1. Yeme olgunluğundaki, sert dokulu erikler seçilerek iyice yıkanır.

2. Bir topluiğneyle kabukları  birçok yerden  delinir.  Böylece kabukların rulo halinde soyulmasıyla oluşacak kötü görünüm önemli ölçüde önlenir.

**Soğuk usulle doldurulacaksa;**erikler kavanozlara  sıkıca yerleştirilir.

Üzerlerini tamamen örtecek ve tepede 1.5 cm. boşluk kalacak şekilde kaynar şeker şurubu konur.

**.**Kavanozların  kapakları  kapatılarak  kaynatma tenceresine yerleştirilir.

Yarım kiloluk kavanozlar 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar 25 dakika süreyle pastörize edilir.

**Sıcak usulle doldurulacaksa;**erikler önceden hazırladığımız kaynar şeker şurubuna atılır. Kaynama tekrar başladığı an süzülerek alınır ve tepede 1,5 cm. boşluk bırakarak kavanozlara doldurulur. Kaynatmadaki kendi şurubu, erikleri tamamen örtecek, fakat tepede 1 ,5 cm boşluk kalacak şekilde konarak kapaklar kapatılır ve kaynatma tenceresinde, yarım kiloluk kavanozlar 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar 25 dakika süreyle pastörize edilir.

**Vişne konservesi**

**.** Sağlam ve iri vişneler bol suda iyice yıkanarak sapları ayıklanır.İstenirse çekirdekleri çıkarılır. Şeker şurubu hazırlanır

**Soğuk usulle doldurulacaksa;**vişneler kavanozlara çiğ olarak

doldurulur. Kavanozlar hafifçe sallanarak vişnelerin iyice yerleşmesi sağlanır.

**.**Vişneleri tamamen örtecek ve tepede 1,5 cm. boşluk kalacak şekilde  kaynar şeker şurubu doldurulur.

**.** Kavanozlar kapatılarak yarım kiloluk kavanozlar 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar 25 dakika süreyle pastörize edilir.

**Sıcak usulle doldurulacaksa;**vişneler, üzerine isteğe bağlı oranda şeker serpilerek bir tencereye konur. 3-4 saat beklenerek sulanması sağlanır.

**.** Önce hafif, sonra kuvvetli ateşte ısıtılarak şeker eritilir. Kaynama başladığı anda bu karışım ateşten indirilerek, tepede 1,5 cm. boşluk kalacak şekilde kavanozlara doldurulur.

**.** Kavanozlar kapatılır ve yarım kiloluk kavanozlar 10 dakika, bir kiloluk kavanozlar 15 dakika süreyle pastörize edilir.

**Çilek konservesi**

**.** Sıkı etli, orta büyüklükte, kokulu ve kırmızı renkli çilekler alınarak zedelenmeden, birkaç kez iyice yıkanır.

**.** Suları iyice süzülür

**.** Şeker şurubu hazırlanır

**Soğuk usulle doldurulacaksa;**çilekler  kavanoza  sıkıca yerleştirilir.

**.** Çilekleri tam örtecek şekilde, tepede 1,5 cm. boşluk bırakarak kaynar şeker şurubu dökülür.

**.**Kavanozlar kapatılır ve  yarım kiloluk kavanozlar 15 dakika, bir kiloluk kavanozlar 20 dakika süreyle pastörize edilir.

**. Sıcak usulle doldurulacaksa;**1 kiloluk çileğe 400 gr. şeker hesabıyla çilekler bir tencereye konarak üzerine şeker serpilir.

**.** 3-4 saat beklenerek, sulanması sağlanır.

**.** Hafif ateşte şeker eriyinceye kadar ısıtılır.

**.**Kaynama tam başlarken, bu karışım kavanozlara doldurularak ağzı kapatılır. Yarım kiloluk kavanozlar için 10 dakika, bir kiloluk kavanozlar için 15 dakika süreyle pastörize edilir.

**Elma konservesi**

**.** Sert dokulu, mayhoş, olgun, aynı boyda sağlam ve çürüksüz olanları alınır.

**.** Bol suyla iyice yıkanır.

**.** Şeker şurubu hazırlanır. (Orta veya hafif şurup tercih edilmelidir.)

**.**Kabukları soyulur, ikiye bölünerek çekirdek evleri temizlenir.

**.** Diğerleri soyuluncaya kadar, soyulan elmalar kararmamaları için limonlu veya şekerli suda bekletilir.

**.** Soyulma işlemleri biten elmalar kaynar şeker şurubunun içine atılarak 3-4 dakika süreyle haşlanır.

**.** Süzülerek, kesik tarafları alta gelecek biçimde kavanozlara yerleştirilir.

**.** Elmaları tamamen örtecek ve tepede 1,5 cm. boşluk kalacak biçimde, kaynar şeker şurubu konarak kavanozlar kapatılır.

Yarım kiloluk kavanozlar 10 dakika, bir kiloluk kavanozlar 15 dakika süreyle pastörize edilir.

Elmalar soğuk usulle konserve edilmezler.

**Armut konservesi**

**.** Biraz hamca, sonbaharda olgunlaşan armutlar idealdir. Bu tip armutlar alınarak iyice yıkanır.

**.** Şeker şurubu hazırlanır. Şurup orta veya hafif kıvamda olursa, tat ve koku daha belirgin olur.

**.** Armutlar kabukları  soyularak  ikiye  ayrılır,  çekirdek  evleri temizlenir. Diğerleri soyuluncaya kadar kararmaması için limonlu veya şekerli suda bekletilir.

**.** **Soğuk usulle doldurulacaksa;**armutlar kesilen yüzleri dibe gelecek şekilde kavanozlara çiğ olarak doldurulur.

**.** Armutları tamamen örtecek ve tepede 1,5 cm. boşluk bırakacak şekilde kaynar şeker şurubu doldurulur.

**.** Kavanozların ağzı kapatılır ve yarım kiloluk kavanozlar için 25 dakika, bir kiloluk kavanozlar için 30 dakika süreyle pastörize edilir.

**. Sıcak usulle doldurulacaksa;**hazırlanan armutlar kaynamakta olan şeker şurubuna atılarak 1 dakika kadar tutulur.

**.** Süzülerek alınır, kavanozlara doldurulur.

**.** Şurup, meyveleri tamamıyla örtecek ve tepede 1 ,5 cm. boşluk kalacak şekilde kaynar olarak doldurulur.

**.** Kavanozların ağzı kapatılarak, yarım kiloluk kavanozlar 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar 25 dakika süreyle pastörize edilir.

**MEYVE KONSERVELERİ GİBİ HAZIRLANAN SEBZE KONSERVELERİ YAPIMI**

**Domates konservesi**

**.** Bunun için armut biçiminde, ya da yuvarlak, koyu kırmızı renkli,sert, sağlam, içi dolgun ve az çekirdekli domatesler seçilmelidir.

**.** Seçilen domateslerin kabukları soyulur. Domatesleri kaynamakta olan suyun içine daldırıp çıkarmak ve derhal soğuk suya batırmak, kabukların soyulmasını çok kolaylaştırır.

**.** Aynen meyve konservelerindeki gibi sıcak veya soğuk usulle doldurulurlar.

**.** **Soğuk usulle doldurulacaksa;**domatesler bütün halde, ya da ikiye veya dörde bölünerek, önceden yıkanmış, temizlenmiş ve kaynar suda bekletilen kavanozlara, tepede 1 ,5 cm. boşluk kalacak şekilde sıkıca doldurulur.

**. Bir kiloluk kavanozlara bir tatlı kaşığı, yarım kiloluk kavanozlara yarım tatlı kaşığı tuz konarak ağızları sıkıca kapatılır.**

**.** **Domates konservesine su konmaz. Ancak, istenirse, sıcak halde domates suyu konabilir.**

**.** **Kaynatma tenceresinin  dibine,  kavanozları  direkt  ateşten**korumak için ızgara veya tahta parçaları konur ve üzerine birbirine değmeyecek şekilde kavanozlar dizilir.

**.**Kavanozları üç-dört parmak geçecek, fakat taşmayacak şekilde sıcak su konarak, tencerenin ağzı kapatılır ve kaynatmaya geçilir.

**.** Tenceredeki su kaynamaya başladıktan itibaren, yarım kiloluk kavanozlar için 30 dakika, bir kiloluk kavanozlar için 40 dakika süreyle pastörize edilir.

Şayet kavanozlara domates suyu konmuşsa, pastörizasyon süresi biraz kısalarak, yarım kiloluk kavanozlar için 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar için 25 dakika yeterli olur.

**.** **Sıcak usulle doldurulacaksa;**domatesler dilimlenerek, bir tencerede yavaş yavaş karıştırmak suretiyle kaynayıncaya kadar tutulur.

**.** Kaynayan domatesler hemen indirilerek yine kaynar halde kavanozlara doldurulur.

**.** Üzerlerine bir kiloluk kavanozlar için bir tatlı kaşığı, yarım kiloluk kavanozlar için yarım tatlı kaşığı tuz konur.

**.** Tepede 1,5 cm. boşluk bırakılarak kapaklar kapatılır.

**.** Kavanozlar kaynatma tenceresine  konur ve yarım  kiloluk kavanozlar için 10 dakika, bir kiloluk kavanozlar için 15 dakika süreyle pastörize edilir.

**Bamya konservesi**

**.**Ufak, körpe ve çekirdekleri az olan bamyalar tercih edilerek, zedelenmeden iyice yıkanır.

**.** Bamyaların üzerine konacak salamura suyu hazırlanarak, çok hafit ateşte kaynar olarak bekletilir. Salamura suyunun bileşimi önemli olduğundan, verilen ölçülere dikkat edilmelidir. Beş bardak (bir litre) suya, iki tatlı kaşığı limontuzu ve iki tatlı kaşığı tuz konarak kaynatılan salamura suyu ölçü olarak idealdir. Bu salamura suyu, iki adet bir litrelik kavanoz için yeterlidir.

**.**Bamyaların başları koni biçiminde çıkarılır. Su dolu bir tencereye biraz limon suyu konarak bamyalar içine atılır ve kaynadıktan itibaren 2- 3 dakika tutularak haşlanır.

**.** Haşlama suyu hemen süzülerek atılır.

**.** Bamyalar sıcak halde kavanozlara doldurulur.

**.** Kavanozların dibine ve bamyaların üstüne birer dilim domates konması tavsiye edilir.

**.** Üzerlerine yukarıda ölçüsü verilen salamura suyu, tepede 1,5 cm. boşluk bırakacak şekilde konur ve ağızları sıkıca kapatılır. Yarım kiloluk kavanozları 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar 25 dakika süreyle pastörize edilir.

**Etli kırmızı biber konservesi**

**.**Olgun, pörsümemiş, sağlam kırmızı biberler alınarak iyice yıkanır.

**.**  Sapları ayıklanarak ikiye bölünür. İç çekirdekleri tamamen temizlenir.

**.**  Birkaç dakika kaynar suda haşlanan biberler süzülerek alınır.

**.**  İsteğe göre kabuklu veya kabukları soyularak kavanozlara sıkıca doldurulur.

**.**Pancar konservesinde verilen tarife uygun olarak hazırlanmış salamura suyu, kaynar olarak, biberlerin üzerine örtecek şekilde konur ve pancar konservesi için verilen sürelere uyularak konserve edilir.

**SEBZE KONSERVESİ YAPIMI:**

İlk tarifimiz olan yeşil fasulye konservesinde bütün diğer sebze konservelerinde de dikkat edeceğimiz ana kurallar detaylı olarak anlatılmıştır. Sonraki tariflerde tekrarlardan kaçınmak amacıyla bu kadar ayrıntıya inilmemiştir. Bu nedenle fasulye konservesi yapımını ve sterilizasyonunu dikkatlice okuyunuz.

**Yeşil fasulye konservesi**

**.**Taze, körpe, kılçıksız fasulyeler seçilmelidir.

**.** Fasulyeler birkaç kez, akar suda iyice yıkanır.

**.** Uçları, varsa kılçıkları temizlenerek, istenen uzunlukta doğranır. Kaynar suda veya buharda beş dakika haşlanır.

**.** Fasulyeler bir süzgece alınır, haşlama suyu süzülerek atılır.

**.** Önceden iyice temizlenmiş, yıkanmış ve kaynar suda bekletilen kavanozlara, fasulyeler sıcak haldeyken, sıkıca doldurulur.

**.** Kavanozları doldururken soğuk fayans veya mermer üzerine koymak, ani ısı farklılığından dolayı çatlamaya yol açabilir. Bu nedenle bir tahta veya bez üzerinde doldurmak ya da doldurmadan önce kavanozları sıcak buhara tutmak yararlı olacaktır.

**.** Kavanozların dibine ve fasulyelerin üstüne birer dilim domates konur.

**.** Bir kiloluk kavanozlara bir tatlı kaşığı, yarım kiloluk kavanozlara yarım tatlı kaşığı tuz konur.

**.** Fasulyeleri tamamen örtecek ve tepede 1,5 cm. boşluk kalacak şekilde üzerine kaynar su veya lezzetini daha çok artırmak için kaynar domates suyu ilave edilir.

**.**Ucu sivri olmayan temiz bir bıçak veya kaşık sapı kavanozların dibine kadar batırılarak hafif hareketlerle birkaç kez sağa sola sallanır. Bu şekilde fasulyeler arasında kalabilecek hava çıkarılmış olur.

**.** Zaman geçirmeden önceden yıkanmış, temizlenmiş, kaynar suda bekletilen kapak, kavanozun ağzına yerleştirilir ve sıkıca kapatılır.

**.**Basınçlı tencerenin dibine tel ızgara, tahta vb. konduktan sonra, kavanozlar birbirlerine değmeyecek şekilde yerleştirilir. Basınçlı tencere darsa, kavanozların arasına bez parçaları yerleştirilerek, kavanozların birbirine değmeleri kesin olarak önlenir.

**.**Basınçlı tencerenin dibinden itibaren 3-4 parmak su konur. Su seviyesi kavanozların 1/3 boyunu geçmemelidir. Tencerenin kapağı kapatılarak ocak yakılır.

**.** Kapaktaki buhar musluğu açık bırakılarak buharın kuvvetlice çıkması beklenir. Tencere içindeki havanın tam olarak boşalması için, kuvvetli buhar çıkışından itibaren 5-6 dakika beklenir ve buhar musluğu kapatılır.

**.** Şayet otoklav kullanıyorsak,  kapak üzerindeki  ibre 0,75'i gösterince saat tutulmaya başlanır. Tencere altındaki ateşi ayarlayarak ibrenin sürekli 0,75'i göstermesi sağlanır. Yarım kiloluk kavanozlar için 20 dakika, bir kiloluk kavanozlar için 25 dakika süreyle sterilize edilir.

**.** Şayet düdüklü tencere kullanılacaksa, bu sürelere onar dakika ilave edilir.

**.** Süre bitiminde ocak kapatılarak, basınçlı tencerelerin cereyansız bir yerde kendi kendine soğumaları beklenir. (Tencereleri soğuk suya tutarak, buhar musluğunu birdenbire açarak içindeki havayı boşaltmaya çalışmak, ani basınç değişimine yo açar. Kavanozlar kırılabilir, kapaklar fırlayabilir.)

**.** Kendi kendine soğuyan tencerelerin önce buhar muslukları açılarak içeride hava kalmadığından emin olduktan sonra kapak açılır.

**.**Kavanozlar aralıklı olarak bir bez veya tahta üzerine yatırılarak bir gece beklenir. Sızıntı olup olmadığı kontrol edilerek, serin, loş ve rutubetsiz bir yerde kullanılıncaya kadar saklanır.

**Bezelye konservesi**

**.**Orta irilikte, taze ve körpe bezelyeler seçilmelidir.

**.** Bezelyeler kapçıklarından temizlenip, tanelenir.

**.**Çok kart,  sarı  renkli taneler fazla nişasta içerdiklerinden, sonradan bulanık görünüme neden olurlar. Bu yüzden, böyle taneler ayrılır.

**.** İyice yıkanan taneler kaynamakta olan suya atılarak 2-3 dakika haşlanır. Süre bitiminde bir süzgece alınarak haşlama suyu süzülür.

**.** Bezelyeler sıcak halde iken kavanozlara doldurulur.

**.** Bir kiloluk kavanozlara bir tatlı kaşığı, yarım kiloluk kavanozlara yarım tatlı kaşığı tuz konarak bezelyeleri örtecek ve tepede 1,5 cm. boşluk kalacak şekilde kaynar su ilave edilir.

**.**Kapakları sıkıca kapatılır.

**.**Hazırlanan kavanozlar otoklav tencerede manometre devamlı 0,75'i gösterecek şekilde yarım kiloluk kavanozlar 30 dakika, bir kiloluk kavanozlar 35 dakika süreyle sterilize edilir.

**.** Düdüklü tencere kullanılacaksa, sterilizasyon süresi beşer dakika uzatılmalıdır.

**Türlü konservesi**

**.**Fasulye, biber, bamya, kabak, patlıcan ve domatesin birlikte karıştırılıp konserve edilmesidir.

**.**Fasulyeler yıkanıp ayıklanarak istenen uzunlukta doğranır fasulye konservesi yapımında olduğu gibi kaynar suda beş dakika haşlanır.

**.** Bamyalar, bamya konservesi yapımında anlatıldığı  biçimde hazırlanıp, limonlu ve tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır.

**.**Patlıcanlar yıkanıp, arzuya göre doğranarak tuzlu suda iki dakika süreyle haşlanır.

**.**Kabaklar soyulup, arzuya göre doğranarak kaynar suda bir dakika haşlanır.

**.**Biberler yıkanarak sapları ayıklanır, ikiye ya da dörde bölünerek tohumlarından temizlenir. Kaynar suya daldırılıp hemen çıkarılarak haşlanır.

**.**Bu şekilde ayrı ayrı hazırlanan bütün sebzeler istenen miktarlarda karıştırılarak, kavanozların dibine bir dilim domates konduktan sonra doldurulurlar.

**.**Bir kiloluk kavanozlara bir tatlı kaşığı, yarım kiloluk kavanozlara yarım tatlı  kaşığı tuz konarak, üzerlerine bir dilim domates daha yerleştirilir.