



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLİYAT NASIL SAKLANIR

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

Kuru bakliyatlar nemli ortamda kısa ömürlü olur. Kuru, ışıık almayan bir erzak dolabı bakliyatlar için idealdir. Bakliyatlar için en uygun saklama koşulları aşağıdaki gibidir:

Kuru bakliyatlar cam kavanozda saklanmalıdır.

Pirinç, hava almadığı takdirde iki seneye kadar bozulmadan saklanabilir.

Pirincin güvelenmemesi için kavanoza bir tutam tuz atabilirsiniz.

Bakliyatlar hava ve sıvı temasına karşı korunduğunda uzun ömürlü olur.

Vakum kapaklı cam kavanozları bakliyat saklamak için kullanabilirsiniz.

Biliyor muydunuz

Kuru fasulye ve nohut gibi uzun sürede pişen bakliyatları düdüklü tencerede haşladıktan sonra buzdolabı poşetlerine doldurarak derin dondurucunuzda saklayabilirsiniz. Böylece pratik yemekler hazırlayabilirsiniz.

