



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU BAKLAGİLLERİN SAKLANMASI

Kuru baklagiller, nem oranı fazla olmayan, kuru bir ortamda, 10-20 dereceler arasında, havadar yerlerde, ya da hava alabilen kaplar içinde saklanmalı, saklama yerleri temiz tutulmalıdır. Nemli ortamda, küflenme ve böceklenme olacağından, iklim koşulları uygun olmayan yerlerde sürekli olarak kontrol edilmeli, güneş alabilen bölmeler saklama yeri olarak tercih edilmelidir.

---