



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT KURUYEMİŞ NASIL DEĞERLENDİRİLİR?

Bayatlayan kuruyemişlerin çöpe gitmesine üzüldüğünüz mü? O halde bayatlayan kuruyemişleriniz için tazeleyici önerilerimizi mutlaka uygulayın.

Kese kağıdına koyduğunuz bayat kuruyemişleri kalorifer üzerine koyup ısınmalarını bekleyin. Kuruyemişleriniz artık taptaze.

Bayat kuruyemişler döküm ya da granit tavada kısık ateşte kavrularak eski tazeliğine kavuşabilir.

Bayatladığı için kavurduğunuz kuruyemişleri, kek ve kurabiye gibi hamur işlerinde kullanabilirsiniz.

Bayat badem ile bademli pilav, bademli et gibi yemekler hazırlayabilirsiniz.

Bayat antepfıstıklarının kavurduktan sonra mutfak robotunda toz haline getirip pasta süslemesinde kullanabilirsiniz.