



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ NASIL SAKLANMALI

Sonbahar ve kış mevsiminde tazeliğini uzun süre koruyan ceviz, uygun şartlarda kurutulduktan sonra çiğ olarak hemen tüketilmeyecekse kabuklu olarak saklanmalıdır. Serin, kuru bir yerde muhafaza edildiğinde uzun süre tazeliğini korumaktadır. Eğer kabuğu kırıldıysa hava almayan uygun saklama kaplarında 6 ay buzdolabında, 1 yıl da derin dondurucuda muhafaza edilmelidir.

