



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUT NASIL SAKLANIR

Taze dut meyvesi buzdolabında yıkanmadan 1-2 gün bekletilebilir. Daha uzun süreli bekletmek isteyenler derin dondurucuyu tercih edebilir. Ezilmesini engellemek için saklama kabına konulması gerekir. Özellikle dondurma, pasta, kek gibi yiyeceklerde kullanmayı düşünenler bu şekilde stok yapıp gönül rahatlığıyla kullanabilir. Ayrıca farklı saklama koşulları şu şekilde listelenebilir:

Hassas ve çabuk bozulan bir yapısı olduğu için karadut şurupları konsantre haline getirilip uzun süre saklanabilir.

Hızlı ekşiyen bir yapıya sahiptir. Taze olarak mevsimi de çabucak geçtiği için reçel, şurup ve pekmez haline getirilip bir sonraki yıla kadar muhafaza edilebilir.

Şurup haline getirilen meyveyi saklayabilmek için ise içerisine limon tuzu eklenmesi önerilir. Serin bir yerde cam şişe veya cam kavanozda saklanması tavsiye edilir.

Eğer dut kurusu saklanılmak isteniyorsa da ağzı sıkıca kapatılıp, oda sıcaklığında ve güneş ışığından uzak bir yere konulması gerekir. 10 gün bu şekilde bekletilir.