



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK İSRAFINI ÖNLEMEK İÇİN EVDE NELER YAPILABİLİR?

Toprak Mahsülleri Ofisi

İhtiyaçtan fazla ekmek alınmamalıdır.

Ekmeğin dilimlenerek tüketilmesi israfın azaltılmasını sağlayacaktır.

Kurumuş ekmekler; fırında, ekmek kızartma makinesinde veya kaynamakta olan tencerenin üzerindeki süzgece yerleştirilerek tüketime uygun hale getirilebilir.

Bayat ekmekler, galeta unu veya kurutulmuş ekmek içi şeklinde, uygun yemeklerde kullanılabilir.

Ekmeğin muhafaza edildiği kutunun veya gıda dolabının düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir.

Çeşitli nedenlerle ekmeğin içerdiği suyun buharlaşarak saklandığı poşet içerisinde birikmesi küflenmeyi hızlandırabilir. Bu durumda ekmeğin saklandığı poşet değiştirilmeli ya da ekmek temiz bir kâğıt havluya sarılarak saklanmalıdır.