



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUYEMİŞ NASIL MUHAFAZA EDİLİR?

Kuruyemiş çeşitleri; sevdiklerinizle televizyon keyfi yaparken, çocuklarınızla eğlenceli oyunlar oynarken ya da diyetinizde ara öğünlerde en sağlıklı atıştırmalıklardan biridir. Kuruyemişlerin tazeliğini koruması ve uzun süre muhafaza edilebilmesi için doğru saklama kapları kullanmanız gerekir.

Kuruyemişlerin tazeliğini koruması için hava almayan cam saklama kaplarında saklanması gerekir.

Paketi açılmış kuruyemişler buzdolabında hava almayan kilitli buzdolabı poşetlerinde uzun süre saklanabilir.

Kilitli poşetler sayesinde buzdolabında daha az yer kaplarlar.

Uzun süre ısı ve ışığa maruz kalan kuruyemişler çabuk bayatlar. Işık almayan ve serin bir erzak dolabı kuruyemişler için en ideal ortamdır.

Vakum kapaklı cam kavanozlar hava almadığı için kuruyemişler bu saklama kaplarında uzun süre saklanabilir.

Kuruyemişleri kilitli buzdolabı poşetlerine koyduktan sonra derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

Kuruyemişlerinizi oda ısısında beklettikten sonra ilk günkü tazeliğinde tüketebilirsiniz.