

Karar Gazetesi

Bakliyatın unu da çok yararlı

■ 'Bakliyatın Hayatımızdaki Yeri, Sağlık ve Beslenme Avantajları' konusunda düzenlenen atölye çalışmasına katılan diyetisyen Dilara Koçak, bakliyatların yüksek protein ve lif içermesi sebebiyle özellikle glüten hassasiyeti olanlar için de iyi bir seçenek olduğunu söyledi. Koçak, tüketimi artırmak için bakliyat unuyla yapılan tariflerin geliştirilmesinin iyi olacağını söyledi.

Turkiye Gazetesi



Bakliyatçılardan 50 farklı tat daha...

TÜRK MUTFAĞINA yeni lezzetler geliyor

Türk aşçılar, "Uluslararası Bakliyat Yılı" sebebiyle Türk mutfağına 50 yeni lezzet daha kazandırıyor.

Türkiye'nin önerisiyle EM tarafından kabul edilen "2016 Bakliyat Yılı" kapsamında Türk aşçıları tarafından hazırlanan 50 yeni lezzet tanıtımı yapıldı. İstanbul Teknik Üniversitesi ve Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümlerinin ortaklığında yürütülen çalışmada, bu türden yeni lezzetli bakliyat yiyecekleri geliştirildi. Geliştirme çalışmalarına öncülük eden bakliyat ürünlerinin kullanıldığı 50 yeni bakliyat yiyeceği artık tüketicilerin beğenisiyle sunulmaya başlandı. Bakliyatın sağlık açısından faydalı ve proje hakkında bilgiler veren FARKER (Farın Kurumları Hıncıbat Bakliyatı ile ilgili) Kurumları, Sınırsız Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Haluk İsmail Aral, "Bu projenin içerisinde aşçılarımız AR GE çalışmaları yapıyorlar. Her türlü çorbaları, baharatları, sosları, yemekleri, tatlıları, bakliyat ürünlerini kullanmaya başladılar. Çok güzel sonuçlar çıktı" dedi. Uzman Diyetisyen Dilara Koçak ise, "Bu hep geleneksel tariflere alışıkta. Mutfağına çeşitlik katma. Besin çeşitliliği açısından baklagillerin unlarının önemlerinin ve önerilerinin" diye konuştu.