Procedeu de producere a conservelor din năut ce include curățarea semințelor de impurități, înmuierea lor în apă la temperatura de 50...60ºC în decurs de 1,5...2 h, clătirea cu apă rece, blanşarea timp de 15...40 min, răcirea cu apă, ambalarea semințelor, turnarea asupra lor a unei soluții apoase, care conține sare de bucătărie şi zahăr, ermetizarea şi sterilizarea, ingredientele fiind luate în următorul raport, % mas:

năut	45...65
sare de bucătărie	3
zahăr	3
apă	restul