



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KURU NANE



1 demet nane

- # Nananın bağı çıkarılır ve bol suda tozu, toprağı gidene kadar yıkanır.
- # Sonra bir kaç parçaya ayrılır ve ipe küçük demetler yapılır. Güneşin bol olduğu, havadar bir yere asılır.
- # Güneşin durumuna göre 1 ya da 2 gün bekletilir. Çıtır çıtır kuruması gerekir.
- # Bir süzgecin üzerine konur ve ezerek kurumuş yapraklar süzgece indirilir. Daha sonra ovulur, süzgeç sallanarak elenir.
- # Elde edilen kuru nane bir kavanoza doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır. Işık görmeyen bir yerde saklanır.

Not: Nane fazla açık havada tutulmamalıdır. Aksi halde rengi açılır ve kokusu azalır. Yaz aylarında hazırlanması tavsiye edilir.