



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHARAT VE TAZE OTLAR İLE İLGİLİ İPUÇLARI

Knorr

- \* Taze otları demeti ile birlikte akan suyun altında hafif ovuşturarak yıkayın. Suyun altında birkaç kez silkeleyin. Suyu kapatıp fazla suyunu atması için tekrar silkeleyip kağıt havlu üzerine çıkarın.
- \* Temizlediğiniz yaze otları buzdolabında 1 hafta kadar saklamak için saplarından ayırın. Oda ısısında iyice kurumalarını bekleyin. Dibine dörde katlanmış bir kağıt havlu yerleştirilmiş cam kavanoza koyun. Ağızını sıkıca kapatarak buzdolabında saklayın.
- \* Acı biberler, limoni portakal gibi narenciye kabukları (içlerindeki beyaz kısımları temizlenip küçük rulolar haline getirilerek) bir iğne yardımı ile ipe dizilerek kurutulabilir ve çeşitli yemeklere lezzetlendirici olarak kullanılabilirler.
- \* Toz baharat her zaman az miktarda alınıp bayatlamadan tüketilmelidir. Ya da tane baharat tercih edilip öğütülerek kullanılmalıdır. Taze öğütülmüş baharatın tadı toz olanlara nazaran daima daha keskindir.
- \* Maydanoz, nane, dereotu gibi otları hızlıca ince kıymak için temiz bir mutfak makasından faydalanın. Ayıklanmış taze otları bir su bardağına koyun. Makasla istediğiniz inceliğe gelinceye kadar kesin.
- \* Terbiyelerde kullanacağınız taze otların daha güçlü bir tat vermelerini istiyorsanız terbiyeye katmadan önce biraz havanda ezin.
- \* Kendi kurutulmuş otlarınızı hazırlamak için güneş ışınlarından faydalanın. Yıkayıp, ayıkladığınız otlarınızı havlu kağıt üzerine koyup bir tepsi ile güneş ışığında kurutun.
- \* Biberiye, kekik gibi taze otların sap kısımlarını mangalın ateşine atarsanız, bu aromatik kokulu otların dumanı ile ızgara edilmiş yiyecekler yazırlayabilirsiniz.