



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES PATLICAN BİBER TAZE OT KURUTMA

Fazla sulu olmayan sert domates

Kaya tuzu

Orta boy patlıcan

Dolmalık ve sivri biber

Nane, fesleğen, reyhan, adaçayı gibi yeşillikler, hepsinin miktarı isteğe bağlı

Domatesleri yıkayın ve dörde bölün.

Geniş bir tepsiye domatesleri yerleştirin ve üzerine tuz ekleyin. Ölçüyü 1 kilo domatese 1 tatlı kaşığı tuz olarak ayarlayabilirsiniz.

Bu tepsiyi güneş alan bir yere yerleştirin ve bir hafta boyunca hiç dokunmayın.

Tepside biriken suyu süzerseniz, domateslerin kuruma süresi kısalmaktadır.

Kuruma işlemi 1 hafta içinde tamamlanacaktır.

Patlıcanları yıkayıp, ortadan ikiye bölün. Alacalı soyabilir veya kabuklu bırakabilirsiniz.

Patlıcanların içlerini ortası boş kalacak şekilde oyun.

Acısını alması için patlıcanları tuzlu suda 20-30 dakika bekletin. Daha sonra patlıcanları yıkayın ve iyice kurulayın. Son olarak ipe dizin ve güneş alan bir yere asın.

En fazla bir hafta içinde patlıcanlar kurumuş olacak.

Biberlerin saplarını kesin, çekirdeklerini çıkarın ve bol suyla yıkayın.

Biberleri alt taraflarından ipe geçirerek asın, böylece kesmiş olduğunuz ve açıkta kalan kısımlar alt tarafa gelecek.

Eğer acı biber kurutuyorsanız, yukarıdaki adımlardan farklı olarak biberlerin çekirdeklerini çıkarmayın ve ipe saplarından asın.

Biberleri direkt güneş almayan, ama bol ışıklı bir ortamda kurutmanız gerekir. Biberler iyice kızardığında ipten alabilirsiniz.

Kurutacağınız otun en tazelerini seçin ve ayıklayın. Ayıkladığınız yaprakları yıkamayın, bu otları düzgün kurumasını engeller.

Havlu kağıt veya bez serilmiş tepsinin üzerine yaprakları dizin. Üzerine ince bir örtü veya tülbent örtterek tozdan koruyabilirsiniz.

Otları kuru ve karanlık bir yerde kurutmanız gerek, güneş alan bir yerde kurutmak hem aroma hem de renk kaybına sebep olur.

Yapraklar 2-3 hafta içerisinde kurur. Kuruyan yaprakları elinizle ufalayıp baharat haline getirin.

Kavanozlara doldurun, kuru ve karanlık bir yerde saklayın.

