



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

REYHAN (FESLEĞEN)

Başlıca Asya'nın tropika bölgelerinde yetişen fesleğenin 50'den fazla çeşidi vardır. Her biri, gerek yapraklarının renk ve biçimi, gerekse büyüklüğü bakımından birbirinden farklıdır. Fesleğen yaşken yapraklarının sarmısağa benzer bir kokusu vardır. Kurutulduğunda bu koku kaybolur. Fesleğen özellikle domatesli yemeklerde tadlandırıcı olarak kullanılır. Salatalara, et ve balık yemeklerine, çorbalara tad ve rayiha katar.
