



NANE NASIL KURUTULUR?

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Öncelikle nane alırken yapraklarının kararmamış olmasına dikkat edin.
Taze naneleri yıkayın suyunun süzülmesi için bekletin.
Suyu süzildükten sonra temiz bir örtü ve kağıt serili bir tepsiye yayın.
Gölgede kurutun. Güneşte kurduğunuz da nanenin yeşil rengini kaybedersiniz.
4-5 günde kuruyacaktır. İki elinizin arasına alarak ufalamaya çalışın eğer naneler rahat ufalanıyorsa artık kurumuşlardır.
Tamamen kuruyunca ufalayıp kavanozda veya buzdolabı poşetinde muhafaza edip yemeklerinizi lezzetlendirebilirsiniz.

