



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NANE KURUTMASI

Naneleri demet demet rüzgarlı ve gölgelik bir yere asıp kurutunuz. Naneler iyice kuruduktan sonra elinizle ufalayınız ve ince elekten eleyiniz. Elenen, kalın damarlarından ve çöplerinden ayrılan naneleri bir kutuya koyarak saklayınız.

[ML® Kuru Nane için tıklayın](#)

[ML® Kuru Nane \(görsel\)](#)

