



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OT VE BAHARATLARIN SAKLANMASI

Yeşil otlar pek çoğu oldukça uygun fiyatlarla satın alınabilirler. Kullanıldıktan sonra kalan taze otların bozulmasını ve çürümesini engelleme yolları şu şekilde gruplandırabilir:

Mikro fırında kurutma:

Otlar soğuk suda yıkandıktan sonra kağıt havlu arasında kurulanır.

Yüksek ısıya getirilmiş fırında 2-3 dakika kadar kurutulur

Eğer yaş ve yumuşak ise fırında bir süre daha kurutulur.

Kuru otların saklandığı şekilde saklanır.

Otantik fırında kurutma:

Mikro fırındaki işlem aynen uygulanır.

Ancak fırına soğukken koyulur ve fırının en alt bölümüne kurutulur.

Dondurarak saklama:

Otlar temizlenir, küçük parçalar halinde poşette, dondurucuda saklanır.

Özellikle fesleğen, dereotu ve maydanoz gibi otlar için çok uygundur.

Yağ içinde saklama:

Biberiye, adaçayı gibi otlar yıkanıp kurulandıktan sonra yağda bekletilirler.