



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REYHAN HANGİ YEMEKLERDE KULLANILIR?

Reyhan bitkisi mutfakta taze ya da kurutulmuş olarak kullanılabilir.

Taze olarak salatalarda kullanılabilir, yeşil salatalara nefis bir aroma katar.

Kurutulmuş reyhan otuyla ya da taze reyhan otuyla mis kokulu çaylar demleyebilirsiniz.

Kurutulmuş reyhan, baharat olarak makarnalara, pilavlara ve özellikle çorbalara çok yakışır.

Taze reyhan ile şerbet de hazırlanabilir.

Reyhan, tavuk yemeklerine de çok yakışır.

Pilavlarda ve özellikle bulgur pilavında enfes bir aroma katar.

Terbiyeli ve unlu çorbalarda aroması ile fark katabilirsiniz.

