



REYHAN KURUTMA

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

Taze reyhanın ömrü çok uzun olmadığı için onu kurutarak saklayabilirsiniz.
Reyhan otunu önce yıkayın.
Suyunu iyice süzdürdükten sonra kalın saplarını ayırıp temiz pamuklu bir sofraya bezine yayın.
Sıcak, rüzgar almayan nemsiz bir yerde kurumaya bırakın.
Ara sıra karıştırarak eşit derecede kurumasına dikkat edin.
Kuruduktan sonra ufalayıp, cam kavanozda saklayabilirsiniz.

