



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Menta Secca

Kuru Nane



1 mazzetto di menta

- # Menta si lava bene .
- # Poi si dividono per qualche pezzi. Si fanno i piccoli mazzetti. Poi si mettono in posto cge prende sole.
- # Secondo situazione di sole si aspettano circa un giorno oppure due giorni così serve per essere secche.
- # Poi si fanno passare le foglie secche dal filtro e dopo se schiacciano e si setacciano.
- # Poi si riempiscono dentro di un barattolo e poi si coperta il coperchio strettamente dopo si conserva in un posto che non prende la luce.

Nota: Menta non si deve conservare nel posto che prende luce. Perchè il colore diventa chiaro e va via il pudore. Si preferisce di preparare nei mesi d'estate.