



Τι θα

χρηασθώ :

½ φλιτζανιού φύλλα δενδρολίβανου

½ φλιτζανιού φύλλα μέντας ή δυόσμου

½ φλιτζανιού τεμαχισμένα φύλλα ευκάλυπτου

¼ φλιτζανιού φύλλα θυμαριού

¼ φλιτζανιού ολόκληρα γαρίφαλα (μοσχοκάρφια)

2 κουτ. γλυκού τριμμένη φλούδα λεμονιού

1 κουτ.γλυκού τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού

Ρίξτε όλα τα υλικά σε ένα γυάλινο βάζο και ανακατέψτε με ένα κουτάλι μέχρι να αναμειχθούν καλά. Κλείστε το βάζο και αφήστε το σε ένα μέρος μακριά από ρεύματα, άμεση έκθεση στον ήλιο και υψηλές θερμοκρασίες. Να ανακινείτε απαλά το βάζο μία φορά την ημέρα για 4 έως 6 εβδομάδες ή μέχρι να νιώσετε ότι το άρωμα έχει ολοκληρωθεί πλήρως.

Αυτό το έντονα αρωματικό ποτπουρί μπορεί να σιγοβράσει σε μια κατσαρόλα με ζεστό νερό πάνω στο μάτι της κουζίνας, να μπει σε μαξιλάρια και σε σακουλάκια για να αρωματίσει ρούχα ή να μείνει σε ένα πιάτο ή μπολ.

Πηγή: filenades.gr