



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAĐI SALAMURASI (KARABÜK)

TC Karabük ValiliĐi

Asma yaprakları mevsiminde toplanır. Temizlendikten sonra yaprakların sapları üst üste gelecek şekilde dizilir. Parlak kısımları üst üste getirilir, sapları biraz kısaltılır. Tuzlu su kaynatılır. 15'li yaprak demetleri bir tepsiye dizilir, üzerlerine kaynayan tuzlu su dökülerek ertesi güne kadar bekletilir. Ertesi gün demetlerin sap kısmına doğru kaya tuzu serpilir, rulo haline getirilir. Sıkı sıkıya saklama kabına dizilir, üzerine tuzlu su ilave edilerek kabın kapağı sıkıca kapatılır.