



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK SALAMURASI

Asma yapraklar körpe iken uç kısımlarındaki yeni sürgünler saplı olarak koparılır. Sap kısımları bir araya gelecek şekilde üst üste dizilir. İki karış uzunluğuna gelince sapları 2cm kadar bırakılarak makasla kesilir ve dikkatlice rulo yapıp ipe bağlanır. Kaynamakta olan tuzlu suda renkleri sararıncaya kadar kalır. Kevgire alınır. Sonra ipleri çözülerek deste bozulmadan sap kısımlarına iri tuz serpilir yeniden rulo yapılır. Daha sonra hangi kaba basılacak ise üst üste sıkıca bastırılarak istiflenir. Üzeri temiz, kuru bir bezle örtülerek fazla suyu alınır. Tekrar kuru bir bez konulur. Üzerine bir ağırlık konularak suyu sürekli alınır. Bu işlem be bez kuru çıkıncaya kadar birkaç gün süreyle tekrarlanır. Serin ve karanlık bir yerde muhafaza edilir. (Saklama kabı olarak sızdırmaz küp veya cam kavanozlar tercih edilmelidir.) Derin dondurucularda buzdolabı poşetlerinde de saklanabiliyor artık.
