



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMURA YAPRAK BASMA

1,5 kilogram taze asma yaprağı
1 su bardağı kaya tuzu
1 çorba kaşığı limon tuzu
İçme suyu

Asma yapraklarını geniş bir tepsiye ya da temiz bir plastik kaba yerleştirin.

İçme suyunu tencerede kaynatıp içine tuzu ve limon tuzunu ekleyin.

Tuzlu suyu yaprakların üzerine döküp tepsinin ya da kabın üzerini bir tepsiyle kapatarak 12 saat kadar bekletin. Bekleme süresinin sonunda yaprakları porsiyonlayıp bağladıktan sonra bastırarak kavanozlara yerleştirin.

Üzerine aldığı kadar salamura suyu ilave edin.

Yaprakları kavanoza koymadan önce bağlamak ihtiyacınız olduğu kadar çıkarıp kullanmanızı kolaylaştıracaktır.

Yapraklarınızı küçük kavanozlara yerleştirerek ve her seferinde tek bir kavanozdaki malzemeyi kullanarak da hem işinizi kolaylaştırabilir hem de yapraklarınızın ömrünü uzatabilirsiniz.

Kavanozların havası iyice çıkmazsa kapaklarında kabarmalar olabilir. Bu nedenle öncesinde birkaç gün kapakları gevşek bırakıp havasının çıkmasını sağlayabilirsiniz.

Sıkıca kapattığınız kavanozları serin ve karanlık bir yerde aklamaya özen gösterin, aksi takdirde bozulurlar.

Yaprakları porsiyonlara ayırdıktan sonra buzdolabı poşetlerine doldurup kırılmayacak şekilde kutulara yerleştirerek dondurucuda da saklayabilirsiniz.

