



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK SALAMURASI

Asma yaprakları tuzla fazlasıyla sertleşeceklerinden yaprakları asmadan toplarken bürümcük gibi incisini ve filiz rengine benzeyenlerini ayırmalısınız. Böyle filiz rengine benzeyen ve bürümcük gibi ince yapraklı olan asma yapraklarının aralarına ince tuz serpiniz. Sonra bunları sepete istif ediniz. Böylece, yaprak, dalından yeni koparılmış gibi taze durur. Salamura yapılacağı zaman bir sıra tuz ve yaprak koyarak kavanozu doldurunuz. Daha sonra kavanozun ağzına kadar su doldurulur.

Not: Su zamanla eksilebilir; eksiği tuzlu suyla doldurmalıdır.
