



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALAMURA YAPRAK

Taze yaprak mevsimi geçmeden köylerde, evlerde ve çiftliklerde kış için ince ve düzgün yapraklar seçilir. Bunun için altlarında tapaları bulunan kapaklı küçük tahta fiçiler kullanılır.

Fiçinin içine bir santim kadar kalınlıkta bir tuz tabakası döşenir. Bunun üzerine yapraklar istif edilir. Bu şekilde fiçiye yapraklar istif edildikten sonra, su doldurulur. Arasına, kapağı açılarak köpüklü sular kepçe ile atılır.

Atılan su kadar, yeni tuzlu su konulur.

Yapraklar sararmağa yüz tutunca, fiçinin altındaki tapa açılıp tuzlu su kâmilen akıtılır. Ve yerine daha az tuzlu su konup kullanılmaya başlanır.

---