



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAĞI SARMASI HAKKINDA

Asma ağacının yaprakları, Türk mutfağında en sevilen sarma çeşidinin yapımında kullanılır. İlk bahar aylarında toplanan asma ağacının yaprakları toplandıktan kısa bir süre içerisinde kullanılmalıdır. Toplandıktan kısa bir süre de bozularak kullanılmaz hale geleceği için salamura ya da dondurma işlemi hemen uygulanmalı ya da haşlanarak sarmaya hazır hale getirilmelidir. Eğer 1-2 gün bekleyecekse hazırlandıktan sonra buzdolabında saklanmalıdır. Daha uzun süreli bekletmelerde dondurularak, Gıda Kodeksine uygun kaplar içerisinde derin dondurucuda saklanmalıdır. Donmuş haldeki yapraklar, depolama esnasında kolayca kırılıp parçalanacağı için poşette bekletilmemeli, mutlaka bir kap içerisinde istiflenmiş olarak saklanmalıdır.

Asma yaprakları iki şekilde kullanılır:

Taze:

Taze yapraklar dalından koparıldıktan sonra desteler halinde bol su altında yıkanır, süzdürülür.

Yeterince büyük bir tencerede kaynamakta olan suya atılır.

Birkaç saniye kadar kısa bir süre haşlamak suretiyle sudan alınır.

İstenilen sarma çeşidinde kullanılır.

Salamura:

Tuzlanmış (salamura) yapraklar bolca suyun altında, üzerindeki tuzundan arınmaya kadar yıkanır.

Akşamdan ya da 2 saat kadar öncesinden soğuk suda bekletilerek tuzunu atması sağlanmalıdır.

Yaprakları alacak kadar büyük bir tencerede kaynatılan bol su içerisinde atılarak birkaç dakika haşlanır.

Sudan alındıktan sonra süzdürülerek istenilen şekilde kullanılır.

Not: Taze ve salamura yaprağın haşlanmasıyla ilgili bazı farklı uygulamalarda vardır. Örneğin, haşlama suyuna limon suyu ilave edilerek de haşlanmaktadır.