



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAĞ YAPRAĞI SALAMURASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Bağ yaprakları bol su ile yıkandıktan sonra sap kısımları kesilir. Sonra üst üste dizilir. Bu şekilde kavanozlara yerleştirilir. Üzerini kapatacak kadar tuzlu su konur. Tuzlu su, 1 litreye 50 g tuz olacak şekilde hazırlanır.

Not: Yaz ve kış Kahramanmaraş'ta bağ yaprağı sarma yapımında kullanılır. Ayrıca bağ yaprağı eksilemesi, kimi zaman tursu yerine sofraya getirilir; özellikle simit köftesinin yanında sofrada bulundurulur.