



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DERİN DONDURUCUDA ASMA YAPRAĞI SAKLAMA

Asma yaprağını saklamak için uygulayabileceğiniz en kolay yöntem derin dondurucudur.

Yapraklar iyice yıkanır ve suyu süzülür. Yaklaşık 100 adet yaprak üst üste konulur.

Yapraklar kaynar suya alınır ve ters yüz edilir. Rengi değişmeye başladığında çıkartılır.

Yaprakları süzülüp soğutulduktan sonra bir pişirimlik olacak şekilde ayrılır ve buzdolabı poşetlerine doldurulur.

Poşetlerin ağzı bağlandıktan sonra derin dondurucuya konulur.

Kullanılacağı zaman dondurucudan indirilir ve çözünmesi beklenir. Daha sonra üzerine sıcak su dökülür, süzülür ve kullanılmaya başlanır.

