



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMURA ASMA YAPRAĞI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Taze Yeşil Asma Yapağı Son Sürgünleri

Tuz

Su

Yaprakların sapları 3 mm kalacak şekilde kesilerek el (demet) yapılır. Büyük bir leğen içersine katman halinde yerleştirilir. Büyük bir tencereye yaprakların üzerini geçecek kadar su doldurulur. Suyun içersine tuzu ayarlamak için bir tane yıkanmış temiz yumurta konur. Kaya tuzu tencereye, yumurtanın yarısı su yüzüne çıkıncaya kadar katılır. Yumurta tencereden çıkartılarak, tuzlu su kaynatılır ve leğendeki yaprakların üzerine sıcak olarak dökülüp ağzı sinilerle kapatılarak bir gün bekletilir. Büyük cam kavanoza veya naylon bidonlara hava almaması için sıkıca bastırılarak demet demet yerleştirilip üzerine kalan su dökülür. Ağzı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılarak serin yerde kışın tüketmek için saklanır.

Not: İlkbaharda yetişen taze yemyeşil asma yapraklarından kışın lezzetli sarmalar yapabilmek için Nisan sonuna kadar ilk çıkan yapraklar ile Haziran sonuna kadar asmaların ucunda çıkan son sürgün yapraklar salamura yapmak üzere toplanır.

