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 fıçılar kullanılır.
Fıçının içine bir santim kadar kalınlıkta bir tuz tabakası döşenir. Bunun üzerine yapraklar istif edilir. Bu şekilde fıçıya yapraklar istif edildikten sonra, su doldurulur. Arasıra, kapağı açılarak köpüklü sular kepçe ile atılır. Atılan su kadar, yeni tuzlu su konulur.
Yapraklar sararmağa yüz tutunca, fıçının altındaki tapa açılıp tuzlu su kâmilen akıtılır. Ve yerine daha az tuzlu su konup kullanılmağa başlanır.

© lezzetler.com tarif no:56412 • adı:Salamura Yaprak • gönderen:Tijen82 • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:06