



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMURA YAPRAK YAPIMI

Erkan Acurol

Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

Yaprakları, saplarını koparıp büyüklüğüne göre istif edin. Salamura için geniş bir tencerede suyu ve tuzu kaynatıp soğumaya bırakın. Salamura soğuduğu zaman yumurtayı yavaşça salamuranın içine bırakın. Yumurta batmıyor havada kalıyorsa salamura hazırdır. Buna "yumurta kaldırımı salamura" denir. Eğer yumurta batıyorsa biraz daha tuz ilave edip tekrar yumurta ile kontrolünü yapın. Ben deniz tuzu kullandım. Siz dilerseniz kalın tuz kullanın. Yaprakları cam bir kavanoza bastırın. Yaprakların üzerine salamurayı koyunca yukarı çıkmasını engellemek için kavanozun ağzından içeri girebilecek bir adet taş veya küçük bir mermer parçasını streç filme sarıp yaprakların üzerine yerleştirin. Salamurayı yaprakların üzerini örtecek şekilde kavanoza doldurun. Ağzını kapatıp serin ve güneş görmeyen bir yerde saklayın. Kullanmadan önce fazla tuzunun gitmesi için mutlaka bir gece suda bekletin.

Not: Ben salamura yaprak yaparken iki kavanoz hazırlıyorum. Büyük olan yapraklara ayrı, küçük yapraklara ayrı kavanoz... Böylece ihtiyacıma göre yaprak kullanıp zayı olmasını önliyorum ve zamandan tasarruf ediyorum. Salamura yapımı için seçilen yapraklar taze ve körpe olmalıdır. Seçtiğiniz yapraklarda büyük cep girintileri olmamalıdır. Ayrıca ilaç atılmadan toplanmalıdır. Salamuradaki tuz oranı %30 civarında olmalıdır.