



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SICAK YAPRAK SALAMURASI

1 kg taze ama yaprağı  
3 orba kaşığı kaya tuzu  
6 su bardağı içme suyu

Önce yapraklar düzgün bir şekilde üst üste konur. Tencereye tuz ve su bırakılır. Kaynamaya başlayınca 6-7 adet yaprak atılır, sararmaya başlayınca hemen çevrilir ve hemen tuzlu sudan alınır ve kavanoza aktarılır. Kavanoz dolana kadar bu işlem çabuk hareketlerle yapılır. Dolunca yaprakların üzeri kalan kaynar suyla doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir. Tam soğuyunca kavanoz düzeltilir ve serin ve gölge bir yerde yaklaşık 1 sene bekletilebilir.