



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAPRAK SALAMURA (AKSARAY)

Asma Yaprağı  
1 Kiloluk Kavanoz  
1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu  
Sıcak Su

Asma yapraklarının taze ve yumuşak olanları kopartılır ve yıkanır. Yörede dut yaprağının da salamurası yapıyor. 7-8 adet yaprak üst üste konarak rulo şeklinde sarılır ve kavanozun içine yerleştirilir. Eskiden yaprak salamuralar toprak küp içinde saklanmış.

Yaprakların üstüne kaya tuzu ve sıcak su dökülür, kavanozun ağzı yeni bir kapakla kapatılır ve ters çevrilir. Yarım saat sonra kavanozun sızdıran sızdırmadığı kontrol edilir ve ertesi gün kilere konur.

