



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK SALAMURASI

1 kg asma yaprağı
1 kg kaya tuzu
Yeteri kadar su

- # Asma yaprakları yıkanmaz. Sapları 1 parmak uzunluğunda bırakılır. Su kaynatılır ve soğumaya bırakılır.
- # İlk yaprak damarlı kısmı üste gelecek şekilde açılır. Üzerine 1 tutam kaya tuzu serpilir.
- # Üzerine ikinci yaprak konur ve tuz serpilir.
- # Aynı şekilde 10-15 yaprak üst üste konur bir tepsiye bırakılır, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü yaprak kümeleri uygun büyüklükteki kavanoza bastırarak yerleştirilir.
- # Üzerine ağırlık olarak temiz, yassı bir taş konur. Birgün önceden kaynatılmış su dökülür.
- # Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır. Serin bir yere bırakılır. 10 gün sonra suyu eksilmişse tuzla karıştırıp eklenir.
- # Yaklaşık 1 sene kadar saklanabilir.

Not: Kullanmadan önce suda 1 gece bekletilir ve kullanmadan hemen önce bol suyla yıkanır.

Bu tarifin videosu: <https://lezzetler.com/yaprak-salamurasi-gorsel-vt27298.html>



Bu ve daha fazla tarifimi: <https://ayintarifi.mutevazilezzetler.com> adresinde bulabilirsiniz.

Sevgiler...