



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

In Salzlake eingelegte Weinblätter

Yaprak Salamurasi



1 kg Weinblätter
1 kg Bergkristallsalz
Ausreichend Wasser

- # Weinblätter nicht waschen. Stiele ein Finger lang stehen lassen. Wasser kochen und abkühlen lassen.
- # Das erste Weinblatt mit der glatten Seite nach unten auslegen. Eine Prise Bergkristallsalz draufstreuen.
- # Das zweite Blatt drauflegen und mit Salz bestreuen.
- # Auf die gleiche Art und Weise 10-15 Blätter aufeinander legen und in ein Blechform legen, eine Nacht stehen lassen.
- # Am nächsten Tag die Weinblätter in eine entsprechend großes Einmachglas füllen.
- # Als eine Gewichtauflage einen flachen sauber ausgewaschenen Stein nehmen. Am Vortag gekochtes Wasser einfüllen.
- # Deckel des Einmachglases gut verschließen. Kühl lagern. Zehn Tage später wenn nötig Salzlake nachfüllen.
- # Die Weinblätter können so bis zu einem Jahr aufbewahrt werden.

Tipp: Vor dem verwenden der Weinblätter eine Nacht im Wasser stehen lassen und dann mit sprudelndem Wasser auswaschen.