



## Saumure de Feuille

Yaprak Salamurasi



1 kg de feuilles de vigne  
1 kg de gros sel  
De l'eau tant que possible

- # Ne lavez pas les feuilles de vignes. Laissez les poignées a 1 doigt de longueur. Faites bouillir l'eau puis laissez refroidir.
- # Ouvrez la premiere feuille. Saupoudrez du sel
- # Mettez la deuxieme feuille dessus puis saupoudrez du sel.
- # Faites pareil pour environ 10-15 feuilles. Puis laissez sur un plat. Laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, installez les feuilles dans un bocal egal au perimetre des feuilles.
- # Mettez une pierre plate dessus puis versez l'eau, bouilli une nuit avant.
- # Fermez le couvercle du bocal précieusement. Laissez dans un endroit frais. Apres 10 jour, si l'eau a diminué, rajoutez de l'eau melangé avec du sel.
- # Vous pouvez conserver environ 1 année.

**N-B:** Avant de consommer, laissez attendre une nuit et lavez avec de l'eau avant de consommer.