



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Salamoia di Foglia

Yaprak Salamurasi



1 kg di foglie di vite  
1 kg di salgemma  
abbastanza acqua

- # Foglie di vite non si lavano. E il picciolo si lasciano la lunghezza di una dito, poi l'acqua si fa bolire e poi lascia a freddare.
- # La prima foglia si apre come i veni arrivano parte sopra . Sopra si spruzza uno pizzico di salgemma
- # Sopra si mette la seconda foglia e si pizzico sale.
- # Ugualmente si fanno 10 ? 15 foglie e si mettono in un vassoio e si fanno aspettare per una notte.
- # Il giorno dopo le foglie si inseriscono in un barattolo con strigimento.
- #sopra si mette una pietra pulita per il peso, poi si mette l'acqua bollita dal giorno prima .
- # E si chiude bene il coperchio del barattolo. Si lascia in un ambiente fresco e se dopo 10 giorni se diminuito l'acqua si aggiunge l'acqua salata.
- # Si puo' tenere piu' o meno per un anno.

**Nota:** Prima d'usare si fa aspettare per una notte nell'acqua e poi si lava.