



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Соление Виноградных Листьев

Yaprak Salamurası



1 кг. виноградных листьев  
1 кг. крупной соли  
Вода

- # Листья не мыть. Веточки оставить длиной с палец. Всипятить воду, поставить остывать.
- # На лист, (обратную сторону), обсыпать солью.
- # С верху положить другой лист и обсыпать солью.
- # Таким образом, сложить друг на друга 10-15 листочек и оставить на одну ночь.
- # На следующий день листочки плотно уложить в банку.
- # С верху, для пресса положить чистый, плоский камень и залить кипяченой водой ( с прошлого дня).
- # Банку плотно закрыть. Хранить в прохладном месте. Если через 10 дней вода в банке убавиться, долить солёной воды.
- # Хранить около 1 года.

Перед употреблением выдержать в воде одну ночь и хорошо промыть под водой.