LAKERDA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Torik

7 kg. Torik aldık ve 2-3 parmak kalınlığında takozlar halinde kestik. Bu takozlar buzlu suya yatırılarak 1 saat boyunca soğuk suda tutulur. Buradaki amacımız buzlu su yardımıyla balığın içindeki kanı dondurup, dışarı atmaktır. Soğuk suda kanı dondurduktan sonra elimize ince bir dal veya tığ alırız ve balığımızın iliğinde donmuş olan kan pıhtılarını temizleriz. İliğin içinde donmuş olan kan, çok kolay temizlenir. Böylece balığın kokuşmasını önlemiş oluruz.
İliklerini temizlemiş olduğumuz takozları içi ?kalın tuzla? kaplı bir kaba alırız. Kabın içindeki takozları bol kalın tuzun üzerine yatırırız. Tuza yatırdığımız takozların üzerine de bolca kalın tuz dökeriz. Böylece balığımız tuzun içine hapsolur. Komple tuzla kaplanan balığımızı koyduğumuz kabın kapağını da kapatırız ve bu işlemden sonra balığımızı fermente olabilmesi için buzdolabında değil de güneş görmeyen serin bir ortamda tutarız. 7 gün boyunca her sabah balığın saldığı su süzülür.
Eğer suyun süzüldüğü kısımlarda kalın tuz azaldıysa kenarlarına tekrar tuz takviyesi yapılır. Her sabah aynı işlem yapılır ve balığı koyduğumuz kabın kapağı kapatılarak tekrar aynı serin ve güneş görmeyen yere geri bırakılır. 7 günün sonunda lakerdamız hazırdır.
Lakerda üzerine zeytinyağı ve limon koyularak servis edilir.
İsterseniz üzerine dereotu da serpebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:120067 • adı:Lakerda (Çeşme İzmir) • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:47