



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LAKERDA (İSTANBUL)

İstanbul İl Kültür Turizm Müdürlüğü

1 kg. torik veya palamut

Tuz

Balıklar temizlenir ve buzlu suda 24 saat bekletilir. Sudan  ıkarılan balıklar iyice temizlendikten sonra tekrar buzlu ve tuzlu suda bekletilir. Her gün yeniden temizlenir ve bu işlem 4 gün boyunca tekrarlanır. En sonunda balıklar sudan çıkarılır ve iyice kurulanır. Cam veya teneke kaplara üzerine bol tuz dökülerek yerleştirilir. Yenece i zaman ince dilimler halinde kesilerek servis edilir.

