



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT LAKERDASI (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

Palamut veya torik
İnceltilmiş kaya tuzu

Palamut balıkları karınları yarılmeden göğüs yüzgecinin arkasından ve kuyruk kısmının en ince yerinden çok keskin bir bıçakla kesilir. Kalan gövde balığın iriliğine göre 4-5 parmak eninde eşit parçalara ayrılır. Ayrılan parçalardan iç organları çıkartılır. Kanlı bölge 'V' şeklinde kesilip atılır. Karın boşluğu iyice temizlenir. Omurilik ince bir telle çıkarılır. Temizlenmiş parçalar tuzsuz soğuk su içerisinde, su pembeliğini kaybedinceye kadar yıkanır ve serin bir ortamda süzölmeye bırakılır. Başka bir yerde inceltilmiş kaya tuzu düz bir zemine serpilir. Süzölmüş parçalar tek tek temiz bir bezle kurulanır ve üzerinde kalan nemin kapabileceği kadar tuzlamak üzere kesik yüzleri ve deri kaplı yüzü dairesel hareketlerle tuzlu zemin üzerinde çevrilir. Tabanına tuz serpilmiş olan temiz kuru bir kap içerisinde kesik yüzler üst üste gelecek şekilde sıkıca dizilir. Sıralar arasına defne yaprağı konulabilir. Doldurulmuş kap üzerine düz bir ağırlık konularak ağzı kapalı serin bir ortamda tercihen buzdolabında beklemeye bırakılır. Lakerda 20-30 gün içerisinde yemeğe hazır hale gelir.