



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LAKERDA (ABANA KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

İstenilen Miktarda Palamut balığı  
İri tuz

Balığın kafası atılır. Dilimlenir ve hiç kanı kalmayacak şekilde yıkanır. Sonra kuru bir yere serilen kağıt havluların üzerine dizilir ve bir süre kuruması beklenir. Bir bidona ya da tenekeye sıra sıra yerleştirilir. Balıklar üst üste yerleştirilirken balığın her sırasına iri tuzdan bolca serpilir. Ağı iyice kapatılır. Teneke kutuda yapılıyorsa lehim de yaptırılabilir. 15 gün bekletilir. Daha sonra oradan çıkarılıp suya konur ve fazla tuzu alınmış olur. Limon, zeytinyağı ve maydanoz ile servis edilir.

