



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LAKERDA (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Torik veya iri palamut balığından yapılır. Başı ve kuyruğu kesilip çıkartılan balıklar dilimlenerek bir gün suda bekletilir. Temiz bir teneke yada cam kabın içine her iki yanı kalın tuza batırılarak döşenir. Burada önemli olan bir kürdan yada benzeri bir araçla kemik iliğinin çıkarılmasıdır. Aksi halde balık kurtlanır. Daha sonra üzerine temiz bir tahta ve taş benzeri baskı konarak olmaya bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:31544 • adı:Lakerda (Çanakkale) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 03:54