



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAKERDA (GELİBOLU ÇANAKKALE)

<https://www.gelibolukaymakamligi.com>

Torik, palamut gibi büyük balıklar, baş ve kuyrukları çıkarılarak saat tatlı suda bekletilir. Daha sonra üçe bölünen balıkların içi temizlenerek; bir kaba önce ince tuz, sonra balık şeklinde dizilir ve en üstü yine tuz ile örtülür. Üzerine bir ağırlık konur. Bir hafta sonra içinde biriken sıvı boşaltılır ve yerine ince tuzun suda eritilmesiyle elde edilen sıvı dökülür. Bir ay sonra lakerda olmuştur. Lakerda servisten saat önce kabından çıkarılarak tatlı suda bekletilir, zeytinyağı ve limonla servisi yapılır.
