



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAKERDA (İSTANBUL)

Levon Bağış

Torik
İri Tuz

Balıkların baş ve kuyruk kısımları, ikişer parmak bırakılarak keskin bıçakla kesilir. Balığın ezilmemesi önemlidir. Takoz halinde kesilen parçalar iyice yıkanır. Ama bu yapılırken de tazyikli suyla yapılmamalıdır. Su balığın etini hırpalarsa pürüzsüz dokulu lakerda çıkmaz ortaya.

Lakerdanın yapımında en önemli kısım, kanın iyice temizlenmesidir.

Üzeri zara benzer kısımlardaki kan kesilir ve ilikleri de bir süpürge çöpüyle iyice temizlenir.

İyice temizlenmiş bu balık parçaları, buzla soğutulmuş bir suya koyularak üzeri kapatılıp dolapta bekletilir. En az 3-4 defa bu su değiştirilir. Bu işlemler yapılırken balık hep soğukta kalmalıdır.

Takozlar, 24 saatin sonunda altına iri tuz döşenen bir kaba iyice kurularak konur. Kenarları ve üzeri tuzla örtülür.

24 saat sonra, eriyen tuz ve su atılıp tekrar tuzla kaplanır, üzeri streçlenerek buzdolabında bekletilir. 4-5 gün sonra lakerda hazırdır. Sonrasında salamura yapıp saklanabilir.

