LAKERDA

Lakerda, özellikle kış mevsiminde, torik, sivri ve zindan delen balıklarından yapılabilen, lezzetli bir balık salamurasıdır.

Çifti 5-10 kilo gelen torik (sivri veya zindan delen balığı da olabilir)
mutfak tuzu

Balığın baş ve kuyruk kısımlarını kesip yüzgeçlerini temizledikten sonra kalan parçayı 7.8 santim eninde yuvarlak dilimlere doğramalı. Şimşir gibi sert bir ağaçtan elde edilecek yuvarlak kürdan kalınlığında uzun bir âletle balığın bel kemiğindeki iliği ayıklamalı. Hazırlanmış balık dilimlerini yıkayıp delikli bir kaba koymalı ve 5-6 saat suyunun süzülmesini beklemeli. Süzülen balıkları kalınca mutfak tuzuna buladıktan sonra bir emaye veya plastik kaba sıra sıra istif etmeli ve her sıranın üzerine, örtecek kadar tuz serpmeli. İstif tamamlanınca, üzerine yine tuz serpmeli. İstiflenmiş balıkların üstüne, kaba uyabilecek temiz bir tahta kapağı ve kapağın da üzerine, iyi yıkanmış bir taşı ağırlık olarak oturtmalı. Kaba, taşın üç parmak üstüne çıkacak kadar su koymalı, sonra kabın ağzını, temiz bir bezle sıkıca bağlamalı. Üç gün geçince, bezi açarak, suyun yüzüne çıkmış olan yağ tabakasını bir tahta kaşıkla ve bir parça pamukla almalı ve bu işi her üç günde bir tekrarlamalı. Böylece hazırlanan lakerda, muhafaza edildiği yer yeteri kadar serinse, 1,5-2 ayda olur.
Lakerdanın olgunlaşması tadından ve renginden anlaşılır. Olmuş bir lakerda fazla tuz çekmez, lezzetlidir, pembe - beyaz renktedir, gevşek değildir ve kolayca kesilir.
Çarşıda satılan lakerda ise daha çok palamut balığından ve uzun süre bekletilmeden yapıldığı içindir ki, lezzet bakımından farklıdır, rengini çabuk değiştirir ve pek dayanmaz.
Çarşı esnafı lakerdayı aynı biçimde hazırlarken balığın çabuk olgunlaşması için istif işlemine başlamadan önce dilimleri sıcak suya daldırır, burada bir dakika kadar beklettikten sonra bir süre süzgeçte tutar. Kısmen haşlanmış olan balıklar iyice süzülünce esnaf bunu yukarıda anlatıldığı biçimde tuzlayarak istifler. Böyle hazırlanan balıklar bir haftada tuzu çekip lakerda haline gelir.
Lakerda yapılacak balıkların kesilen kafalarını, etli olduklarından atmamalı, haşlayıp çorba yapmalı; kuyruk taraflarını da ızgara, tava, buğulama veya pilâki yapımında kullanmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11761 • adı:Lakerda • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:36