



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAKERDA

<https://www.ruhundoysun.com>

5 adet Palamut
2 kg Karıncabaş tuz
5 lt Su

Palamutların kafalarını kes. Kuyruğun biraz üstünden bir çizik at. Balıkların karnını açmadan iç organlarını dikkatlice çıkart. Sırt kılıcığını bıçakla al. Kuyruklarını kes, kalan gövdeleri ikiye böl.

Bir diş fırçası yardımıyla oluşan boşluktaki kanı tamamen temizle.

İnce bir telle omurganın içindeki iliği çıkart.

Elde ettiğin takozları yıkayıp buzlu suda 1 gün bekle.

Balıkları sudan çıkartıp kurula. Geniş bir kabın altını tuzla kapla. Düz bir tepside takozların her tarafını iyice tuzla, kabın içine diz. Üzerini yine tuzlayarak dolaba kaldır. 3 gün bekle.

5 litre suda 500g tuzu eritip bir salamura hazırla.

Tuzlu balıkları dolaptan çıkartıp soğuk suda yıka. Salamuranın içine at. Buzdolabında 3 gün bekle.

