



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAKERDA

5 adet palamut
2 kilogram iri taneli tuz
5 litre su

Öncelikle palamutların kafalarını kesin ve kuyruğun biraz üstünden bir çizik atın. Balıkların karnını açmadan iç organlarını dikkatlice çıkarın. Sırt kılçığını bıçakla alın ve kuyruklarını kesin ve kalan gövdeleri ikiye bölün. İçini güzelce yıkayın. Sonra ince bir telle omurganın içindeki iliği çıkartın. Elde ettiğiniz balıkları yıkayıp buzlu suda 1 gün bekletin. Balıkları sudan çıkarıp kurulaşın. Geniş bir kabın tabanını tuzla kaplayın. Balıkların her tarafını iyice tuzlayın ve kabın içine dizin. Üzerini yine tuzla kapatarak balıkları buzdolabına kaldırın. 3 gün bekletin. 5 litre suda 500 gram tuzu eritip bir salamura suyu hazırlayın. Tuzlu balıkları dolaptan çıkarıp soğuk suda yıkayın ve salamuranın içine atın. Buzdolabında 3 gün daha bekletin. Salamuranız hazır olduğunda doğranmış kırmızı soğan ve zeytinyağı ile birlikte servis edin. Bu hem lezzeti artıracak hem de lakerdanıza güzel bir görünüm verecektir.

