



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAKERDA

<https://www.aksam.com.tr>

Palamutların kafalarını kestikten sonra kuyruğun biraz üstünden bir çizik atın. Balıkların karnını açmadan iç organlarını dikkatlice çıkartın. Sırt kılıcığını bıçakla alıp, kuyruklarını kesip kalan gövdeleri ikiye bölün.

Bir diş fırçası yardımıyla oluşan boşluktaki kanı tamamen temizleyin.

İnce bir telle omurganın içindeki iliği çıkartın.

Elde ettiğiniz takozları yıkayıp buzlu suda 1 gün bekletin.

Balıkları sudan çıkartıp kurulayın. Geniş bir kabın altını tuzla kaplayın. Düz bir tepside takozların her tarafını iyice tuzlayıp, kabın içine dizin. Üzerini yine tuzlayarak dolaba kaldırdıktan sonra 3 gün bekletin.

5 litre suda 500g tuzu eritip bir salamura hazırlayın

Tuzlu balıkları dolaptan çıkartıp soğuk suda yıkayın. Salamuranın içine attıktan sonra Buzdolabında 3 gün bekletin.

Lakerda, makbulu Torik olan balık etinin uzunca bir süre saklanabilmesi için çeşitli işlemlerden geçirilerek sofraya sunulan halidir. Palamut balığının 55-65 cm'ye ulaşanlarına Torik ismi verilir. Bu yüzden Palamut iyice yağlanıp da büyüdüğü zaman palamuttan da (Kasım, Aralık, Ocak) lakerda yapımı tercih edilir.

Ayrıca pulsuz balıkların hepsinden benzer yöntemle lakerda yapılabilir. Palamut, Torik, Kılıç Balığı v.b.

Doğru balık seçiminden sonra Lakerda'nın lezzetinin ve başarısının sırrı, dikkatli bir şekilde temizlenmesinden geçer. Sinirden ve kandan iyice ayrıştırılması, defalarca yıkanması, iliklerinin ve tüm pıhtılarının temizlenmesi gerekir.

İkinci aşama ise balığı tuzla kimyasal bir tepkimeye sokarak pişirmektir. Bunun için sofraya tuzu yerine, iri parçalı kaya tuzu kullanılır. Lakerda yapmanın çeşitli yöntemleri vardır. Balık parçaları kavanozda takoz şeklinde (yuvarlak) salamura yapılabileceği gibi, fileto olarak çıkarılıp içi tuzlanıp yağlı kağıt, havlu v.b. malzemelere sarılıp bekletilerek de yapılabilir. Lakerda olacak balık etlerinin tuzda pişme süresi yaklaşık 15-20 gündür. Bu süre sonunda derisinden ve kemiklerinden ayıklanarak löp et olarak önce üzerindeki fazla tuzu bırakması için soğuk suda 2-3 saat bekletilir ve sonrasında üzerine zeytinyağı dökülerek servis edilir.

Bu şekilde 2-3 günde tüketilmezse tuzlu salamura suda 1 aya yakın turşu gibi saklanabilir.

