



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAKERDA

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

Daha çok marine edilmiş palamut vb balıklar ile birlikte, balık sevenlerin vazgeçemediği bir lezzet olarak dikkatleri çekiyor. Tarif çok basit olan bu palamutla yapılan bu yemek çeşidi dünya çabında büyük ilgi görüyor. Lakerda gündemde nasıl yapıldığı ile ilgili araştırmalar hız kazanırken, terim olarak uzun süreli saklanmak üzere özel şekilde hazırlanmış balık eti olarak adlandırılmaktadır. Yanında kırmızı soğan ve kızarmış ekmekle birlikte servis edilen lakerda, adı duyulduğunda ağızları sulandıran bir lezzet. Genellikle torik ya da palamuttan yapılan bu eşsiz meze en çok tercih edilen mezeler arasında yer alıyor.

Uzun süreli saklanmak üzere özel şekilde hazırlanmış balık etine lakerda deniliyor. Torik ve palamut balıklarından yapılan lakerda, yapıldıktan 2 ile 3 hafta içinde yenilecek duruma geliyor.

Balığın bu şekilde işlenmesi her ne kadar Grek orijinli gibi düşünülse de aslında etimolojik olarak bakıldığında zaman İspanyolca "La Kerrida" kelimesinden gelmektedir. "La Kerrida" istenince olan şey manasındadır ve Türkler bu şekilde balık saklamayı İspanyol musevilerden öğrenmiştir.

Behmuaras İspanya'nın Malaga kentinde yaşayan fakir bir balıkçıdır. Ailesini geçindirmek için yapabileceği başka bir iş yoktur. 1326 yılında, Musevilerce kutsal atfedildiği için çalışmanın yasak olduğu bir Şubat ayı ve cumartesi günü balığa çıkar. Küçük oğlu için onun çok sevdiği ton balıklarından avlamak istemektedir. Karısının itirazlarını bir türlü dinlemez. Bu olaydan sonra aylarca balık için açıldığı denizden eli boş dönünce hata yaptığını anlar.