



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## LAKERDA

Lakerda için öncelikle iri palamutları seçin. Ardından palamutları dilimler hâlinde kesin. Balıkların omuriliklerini ince uçlu bir tel yardımıyla temizleyin. Balığın temizlenmesinin ardından 3 gün buzlu suda bekletin. Bu süreçte balıkların kanlarını ayırın ve temizleyin. Ardından lakerdanın en önemli kısmı olan tuzlama işlemine geçin. Tuzladıktan sonra buzdolabına kaldırın ve yemeklerinizde kullanın.

---