



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAKERDA YAPIMI

1 adet palamut balığı
500 gram kaya tuzu
3-4 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı tane karabiber

Gövde kısmını çıkarttığınız balığı 3 eşit parçaya bölün.
Omurgasındaki ilik kısmını bir dal parçasıyla iyice temizleyin.
Ardından balıkların içinde bulunan koyu kahverengi kısmı sivri uçlu bir bıçakla çıkartın.
Bu şekilde hazırlanan balıkları tuzlu ve buzlu suda 3-4 saat bekletin.
Her saat başı suyunu değiştiren.
Böylece balık içindeki kanı tamamen akacak.
Balıkları sudan çıkarın ve kurumaları için havlu kağıdın üzerine yayın.
Bu şekilde 4-5 saat bekletin.
Tamamen kurumalarını sağlayın.
Cam ya da plastik bir kavanozun tabanına yarım santim yüksekliğinde kaya tuzu serpin.
Balıkların etli beyaz kısımları, tuza degecek şekilde yan yana gelecek şekilde sıkıca yerleştirin.
Üstlerine defne yaprakları ve tane karabiber serpiştirin.
Tekrar tuzla kaplayın.
Bu şekilde tüm balıkları kavanozlara yerleştirin.
Ardından kavanozların içine balıkların üstüne bir ağırlık yerleştirin.
Ağırlığın üzerine de bir tahta parçası yerleştirin.
Kavanozun ağzını temi bir bezle kapatın.
Güneş görmeyen bir yerde 20 gün bekletin.
Bekleme süresi sonunda balıkları nazik bir şekilde tuzdan çıkarın.
Derisini nazikçe ayıklayın ve dilimleyin.
Dilimlediğiniz kısımları, soğuk su olan bir kabın içine alın.
2-3 saatte bir suyunu değiştirin.
Bir gece buzdolabında bekletin.
Böylece balıklar fazla tuzunu atmış olacaktır.
Ertesi gün balıkları sudan çıkartın.
Zeytinyağı dolu bir kaba yerleştirin.
Ağzını kapatın ve buzdolabında saklayın.
Bu şekilde hazırladığınız balıklar buzdolabında zeytinyağının içinde yaklaşık 1 hafta durabilir.
Ancak daha uzun süre saklamak isterseniz salamura suyu hazırlayın.
Balıkları bu suyun içinde bekletin.
Balıkları servis etmeden önce yine suda bekleterek fazla tuzunu alın.



© lezzetler.com tarif no:156753 • adı:Lakerda Yapımı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:49