



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAKERDA

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 adet iri palamut
500 gr kaya tuzu
3 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı tane karabiber

Balığı üçe böldükten sonra güzelce temizleyin ve en az 4 saat tuzlu suda bekletin. Her saat suyu yeni bir tuzlu su ile değiştirin ve balıkların iyice temizlenmesini sağlayın. 4 saatin sonunda balıkları temiz bir havlu üzerine koyun ve tamamen kurumalarını bekleyin. 4 saatlik bir süre sizin için yeterli olacaktır. Cam kavanozun dip kısmına ince bir katman kaya tuzu yayın. Balıkların derileri dibe bakacak şekilde sıkı sıkı yerleştirin. Defne yaprakları ve tane karabiberleri de kavanoza ekleyin. Son olarak kaya tuzu ile kaplayın. Balıkların üzerine baskı yapması için bir kapak ya da taş yerleştirin. Kavanozun ağzını temiz bir bezle kapattıktan sonra serin ve güneş ışığı almayan bir köşeden en az 20 gün bekletin. 20 gün sonunda balıkları kavanozdan çıkarın ve derilerini ayırın ve her parçayı dilimleyin. Bu parçaları bir gece soğuk suda bekletin ve 2 saatte bir suyunu değiştirin. Balıkları sudan çıkartın ve başka bir kaba aktarın. Üzerine geçecek kadar zeytinyağı ilave edin ve buzdolabında saklayın. Servis zamanı geldiğinde 1 saat kadar suda beklettikten sonra taze biberiye ile süsleyebilirsiniz.

Not: Bu şekilde hazırladığınız lakerdayı en fazla 1 hafta boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz.