LAKERDA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

2-4 kg arası yeni tutulmuş torik veya iri palamut
2 kg iri kaya tuzu, iyotsuz, turşuluk
Defne yaprağı
Deniz suyu
Cam kavanoz, 15-18 santim çapında, 23-26 santim uzunluğunda

Torik balığının yan yüzgeçlerini 2-3 santim gerisinden kesin. Kafa kesimini ayırın. Kuyruk kesiminden 7 santim yukarısından ölçerek kuyruk kısmını ayırın.
Balıktan kalan bu orta bölümü 5 santimlik parçalara bölün. Bu işlemleri yaparken dilimlerin birbirine benzer olmasına ve kolaylık açısından keskin bir bıçak veya falçata kullanmaya özen gösterin.
Kesip hazırladığınız dilimlerin omurilik içlerini bir tığ veya çuvaldız yardımıyla kandan arındırın.
Bağırsak ve iç organlarının bulunduğu kısmı temizleyin. En önemli işlem olan yıkama ve kandan arındırma işlemine geçin.
Torik dilimlerini içinde deniz suyu olan geniş bir kaba koyup yıkayın.
Kaptaki kanlı deniz suyunu döküp yeniden deniz suyu koyun. Balığı bu suyun içinde buzdolabının en alt bölmesine kaldırın. 2 saat buzdolabında bekletin.
Daha sonra dışarıya alıp tekrar suyunu değiştirin. Bu işlemi dört defa tekrarlayarak buzdolabına kaldırın.
Tamamen kandan arınan balık dilimlerini deniz suyundan çıkartıp bir süzgece alın. Tekrar buzdolabına koyun, 3 saat suyunun süzülmesi için bekletin.
Daha sonra kuru bir bezle kalan nemini de alın. Balıkların iyi kurulanmış olması önemlidir.
Cam kavanozun dibine 2 santim tuz ve defne yaprakları koyun.
Balık dilimlerini aralarına aynı şekilde tuz ve defne yaprağı koyarak kat kat kavanozun üstüne kadar dizin.
Kapak hizasına kadar tuz ekleyip kavanozu kapatın.
Serin bir yerde, mümkünse buzdolabının sebzeliğinde saklayın. Zamanla kavanozun içinde sıvılaşma olur. Sıvılaşma kavanozun yarısı kadar ise lakerdanız gayet lezzetli olacaktır.
Servis için balık dilimlerini bolca yıkayın. Daha sonra içi su dolu bir kap içinde buzdolabında 2 saat bekletip tekrar yıkayın. İçinde sirke ve su bulunan başka bir kaba alıp yarım saat bekletin. En son olarak dilimleri tekrar yıkayın.
Üzerine zeytinyağı gezdirerek yanında kırmızı soğanla servis edin.

Not: Torik dilimlerini yıkayacağınız su mutlaka deniz suyu olmalıdır. Musluk suyu lakerdanın tadını bozar. Servis için kavanozdan çıkardığınız lakerda dilimlerinin tuzdan arındırılması çok önemlidir. Tüketmek için acele etmeyin.

© lezzetler.com tarif no:172234 • adı:Lakerda • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 15:09