



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAKERDA

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

Taze palamut
Kaya tuzu veya deniz tuzu
Karabiber
Kimyon
Kekik
Zeytinyağı
Limon dilimleri (isteğe bağlı)
Dereotu (isteğe bağlı)

İlk olarak balığı temizleyin ve iç organlarını çıkarın. Ardından balıkları yıkayıp iyice süzün. Halka halka kestiğiniz balıkları geniş bir kap veya tepsiye kaya tuzu serpin ve balıkları tek sıra halinde dizin. Üzerlerine tekrar kaya tuzu serpin ve balıkların her tarafını iyice tuzlayın. Tuzladığınız balıkları buzdolabında 4-6 saat arası dinlendirin. Bu süre içerisinde balıklar tuzun etkisiyle sertleşecek ve suyunu salacaktır. Balıkların bu süre sonunda salmış olduğu suyu süzün ve balıkları tekrar yıkayıp iyice kurulayın. Bir kasede karabiber, kimyon ve kekik gibi isteğe bağlı baharatları zeytinyağıyla karıştırın. Hazırladığınız baharatlı zeytinyağını balıkların üzerine dökün ve her tarafını iyice ovalayarak marine edin. Balıkları bir kap veya cam kavanoza yerleştirin ve üzerini zeytinyağı ile kaplayacak şekilde dökün. Dilimlediğiniz limon dilimlerini ve isteğe bağlı olarak dereotunu da kavanozun içine ekleyin. Kavanozu sıkıca kapatın ve buzdolabında en az 1-2 gün olgunlaşmaya bırakın.

Not: Lakerda, genellikle ince dilimlenerek servis edilir. Üzerine limon dilimleri ve dereotu ile süsleyerek servis yapabilirsiniz. Ekmek veya kızarmış lavaş ile birlikte servis edilir. Lakerda, olgunlaştıkça lezzeti daha da artar. Dolayısıyla mümkünse birkaç gün bekletip tüketmek daha iyidir. Marine işlemi sırasında kullanılan tuz miktarına dikkat edilmelidir. Fazla tuzlu olmasını engellemek için balıklar tuzdan iyice arındırılmalıdır.

