



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT TORİK LAKERDASI

Balık, sırt ve yan yüzgeçleri kesildikten sonra, yan yüzgeçleri hizasından ve kuyruğunun 10 santim yukarsından kesin. Kafa, kuyruk tarafını atarak lakerda olacak gövde kısmını elde edin. Barsakları ayıkladıktan sonra, gövdeyi 3-4 parmak genişliğinde parçalara bölün. Bu parçaları tatlı suda 15 dakika bırakarak 6-7 defa yıkayarak kanını tamamen çıkarın. Yıkamaya başlarken, omurganın yanında bulunan pıhtılaşmış kanı telle çıkarın. Kanın tamamen yok olmasından sonra parçaları bir süzgece koyup, suyunun süzülmesi için 4-5 saat bekletin. Sonra kesilmiş parçaları beş kiloluk tenekeye, aralarına kaba tuz koyup sıkı sıkıya istif edin. Üstüne bir tahta parçası, onun üzerine de 2-2,5 kilo ağırlığında bir taş koyun. Bu vaziyette lakerda 8-10 gün zarfında yenecek hale gelir. Sonbahar ortalarında lakerda yapıldığı takdirde, tenekeyi buzdolabına koymak gerekir. Uzun süre muhafaza edilecekse 15 günde bir salamurasını döküp, yenilemek gerekir. Lakerda uzun müddet kalırsa, fazla tuzlu olur. Bu takdirde yenecek kadar tenekeden çıkarılan parçaları, 4-5 saat suda bırakmalıdır. Bu arada suyunu da sık değiştirmelidir.
