



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAKERDA

1 adet torik

Tuz

Toriği balıkçınıza ayıklatıp alın. Sırt ve yan yüzgrçlerini kesin. Balığın baş tarafını yan yüzgeçler hizasından, kuyruk tarafını da kuyruğun başladığı yerden 4 ila 5 santim yukardan kesip ayırın. Kalan kısımları yaklaşık 3 parmak kalınlığında halka takozlar tarzında doğrayın. Lakerda yapmaya uygun kısımlarda kalan bağırsakları iyice temizleyin. Balığı soğuk suda 15-20 dakika bekletin ve suyunu değiştirin. Bu işlemi 5 sefer yapın. Murdar iliğin içindeki pıhtılaşmış kanı bir tel veya çöp yardımıyla iyice temizleyin. Balıkta hiçbir şekilde kan veya kan pıhtısı kalmamalıdır. Bu işlemleri yaptıktan sonra tekrar yıkayıp kevgire alın ve 4 saat bekletin. Temin ettiğiniz bir tenekenin dibine bir parmak kalınlıkta tuz serpiniz. Balıkların her tarafını tuzlayıp tenekeye istif rediniz ve üzerini tuzla örtünüz. Üzerine bir tahta veya tabak koyup onun üstüne bir ağırlık yerleştiriniz (temiz bir taş olabilir).

Servis yapmadan önce lakerdaları yıkayın bir süre elma sirkesinde bekletin. Derisini ve siyah etlerini keskin bir bıçakla ayırdıktan sonra dilimleyin. Üzerine zeytinyağı ve limon sıkın.

Not: Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir. Ege'de "tombik" adında palamutu andırın bir balık satılmaktadır. Bu balık sırtının alacalı olması ve kuyruk tarafındaki üç siyah nokta ile tanınır. Lakerdası kesinlikle yapılmamalıdır.