



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAKERDA

THY Skylife

Malzemeler:

1 adet torik balığı ya da 2 adet iri palamut balığı
toz şeker kalınlığında çekilmiş kaya tuzu
bir kaç tane defne yaprağı.

Hazırlanışı:

Torik ya da palamutlar takoz şeklinde (kalınca 4-5 parça) kesilir. Omurga kısmı temiz bir diş fırçası yardımıyla iyice temizlenip kandan arındırılır. Omurilik ince bir tel ya da süpürge lifiyle çıkarılır. Temizlenen takozlar soğuk suyun içinde yarım saat kadar bekletilerek etin içinde kalan kanın da iyice çıkması sağlanır. Kuru bir bezle fazla suyu alınan takozlar önceden zeminine bir cm. kalınlığında kaya tuzu konulmuş bir çukur kaba sıkışık bir şekilde, aralara defne yaprağı konarak dizilir ve üzerleri bir cm. kalınlığında tuzla kapanacak şekilde tuzlanır. Takozların bıraktığı su her gün boşaltılır. 10-12 gün içerisinde yenecek kıvama gelen takozların kılçık ve derisi ince, keskin bir bıçakla çıkarılır. İnce dilimler halinde kesilerek limon ve kırmızı soğanla servis edilir.
