



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LAKERDA

Altıparmak ya da torik balığını güzelce ayıklayıp deniz suyunda yıkadıktan sonra keskin bıçakla 3 parmak kalınlığında kesip kemiğin ortasındaki iliklerini kaz tüyü ile temizleyiniz. Tekrar deniz suyunda yıkadıktan sonra çok ince tuza bulayıp fıçıya sırayla ve bir biri üzerine dizerek aralarına limon yaprağı koyunuz. Baskı tahtası ve taşı ile iyice bastırıp suyunu koyuverdikçe kaşıkla her gün yağını ve suyunu alınız.
