



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAKERDA

Palamutun büyükleri ya da torik denilen balıkların tercihan lâkerdaları yapılır. Her torik balığını, üç kısma bölüp başlarını atmalı, barsaklarını ve kılçıklarını iyice deniz suyu ile temizlemelidir. Bundan sonra, her parçayı ince tuza batırıp fıçıya muntazam, yanyana ve üstüste istif etmeli. Ve uzun zaman saklanmak istenirse, karabiber de ekilir. Aralarına limon ve bulunmadığı takdirde defne yaprakları koymalıdır. Baskı tahtası altında, balık parçaları sularını koyuyordıkçe, fıçı yüzündeki yağları atmalıdır.

Not: Lekârda tam olgun kıvama gelince, gayet keskin, büyük bıçakla, dört köşe ve müstakil şekillerde dilim dilim kesip salata tabaklarına dizmeli. Sade olarak veya zeytinyağı ve limonla yenilmelidir veyahut, lâkerdaya mahsus, tatlı kırmızı soğanla yenilmelidir.