



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LAKERDA

1.5 kilo balık  
iri taneli, tursuluk veya "gıda sanayii" tuzu, iyotsuz  
Defne yaprağı

Balık temizlenmemiş olarak satın alınır. Çok keskin bir bıçakla kafası ve kuyruğu kesilip ayrılır. Gövde kalınca dilimlere kesilir. (Etin dağılmadan kesilebilmesi için balığı kesmeden önce yarım saat kadar buzlukta tutmak yararlı olabilir.) Dilimler iyice yıkanır. Belkemigin içindeki ve çevresindeki delikler iyice temizlenir. Balıkta hiçbir şekilde kan veya kan pıhtısı kalmamalıdır.

Derince bir kaba yoğun tuzlu su hazırlanır ve temizlenmiş dilimler bu tuzlu su içinde buzdolabında 24 saat bekletilir. Daha sonra bu dilimler yıkanır ve süzülür.

Kavanozun dibine yarım santim kadar tuz konur. Bir balık dilimi alınır ve üzerine bir miktar karabiber çekirdeği ile defne yaprağı konur. Dilim kavanozun içindeki tuzun üzerine konur. Daha sonra diğer dilimler de benzer şekilde tuzun üzerine yerleştirilir. Bir seviye balık dilimleri ile örtülünce bunun üzerine yine yarım santim kalınlığında tuz konur. Bu şekilde bütün dilimler, aralarında tuz katmanları olacak şekilde kavanozun içine istif edilir. En üstte de 1-2 santim kalınlığında tuz konur.

Ertesi gün, kavanozun içinde balığın suyunun oluştuğu görülür. İki gün sonra kavanozun içinde biriken su en üst sıra balığın seviyesine çıkmamışsa gereğinden fazla tuz kullanılmış demektir. Aksine oluşan su tuzun hepsini eritmişse gereğinden az tuz kullanılmış demektir.

Kavanoz bir 10 gün kadar bekletilir. Artık lakerda oluşmuştur. İhtiyaç oldukça üstteki balık dilimleri alınır ve derince bir kaptaki tatlı suyun içinde, buzdolabında 24 saat bekletilir. (Tuzunun iyice gitmesinden emin olmak için bu suyu zaman zaman değiştirmek gerekebilir.) Daha sonra balık diliminin derisi soyulur, parçalara bölünerek tabağa konur, zeytinyağı ve limon ile servis yapılır.

---