



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAKERDA

Necip Usta

- 1) 1 adet iri torik balığının kafasını ve kuyruğunu keserek atınız. Balığın karnını yarmadan bağırsaklarını çıkarınız ve balığı 3 eşit parçaya kesiniz; bir musluğun altında genişçe bir kaba koyup üzerine kapatıncaya kadar su doldurunuz. Ve musluğu hafif akar vaziyette bırakınız.
- 2) Bir teli balığın belkemiğine bir ucundan sokup öbür ucundan çıkararak belkemiğindeki kanı tamamen temizleyiniz ve karnından kemiğe yapışık kanı da temizleyip içerisine buz atınız.
- 3) Zaman zaman musluğu açıp su akıtarak ve buz atarak 24 saat buzlu suda ıslayınız.
- 4) Sonra bir tepsinin tersine çıkarıp süzdürünüz ve bir bezle tamamen kurulayınız Balıkların kilosuna 35 gram iri kayatuzu hesap ederek içini, dışını, alt ve üstünü tuzlayınız
- 5) Bir teneke veya çukur uzun bir kabın altına tuz serpip, balıkları üst üste dizip buzdolabına koyunuz 5 gün buzdolabında bekletip çıkararak sularını tamamen süzdürünüz.
- 6) 10 kilo soğuk suya 1.400 gram iri kayatuzu koyup, karıştırarak tamamen eritiniz ve balıkların üzerini kapatıp 2 parmak aşıncaya kadar doldurunuz.
- 7) Buzdolabında 5 gün bekletip istediğiniz zaman kullanınız.