



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT LAKERDA

2 adet palamut
Kaya tuzu
Yeteri kadar su

Palamudu temizledikten sonra keskin bir bıçakla kafasını ve kuyruğunu kesip ayırın. Gövdeden kalınca dilimler kesin ve iyice yıkayın (etin dağılmadan kesilmesi için balığı dilimlemeden önce yarım saat buzlukta tutmak gerekir). Daha sonra buzlu suya atıp, buzdolabına koyun. Buzlu su içinde 1 gün beklettiğiniz dilimleri, sudan çıkarın ve bir bezle kurulayın. Kaba aldığınız balık dilimlerini, her taraflarını örtecek şekilde kalın tuzla kaplayın. Bu şekilde 4-5 gün bekleterek pişmesini sağlayın. Tuzdan çıkardığınız dilimleri iyice yıkayın. Diğer taraftan 2 çorba kaşığı kaya tuzunu 4 su bardağı suyun içinde eritin. Kavanozun içine tuzda beklemiş ve yıkanmış balık dilimlerini yerleştirip, üzerine hazırladığınız suyu boşaltın. 10 gün bu suyun içinde beklettiğiniz balık dilimlerinin kabuğunu soyup, kırmızı soğanla servis yapın.