LAKERDA YAPIMI

Nedim Atilla

Doğal tuz kullanmalısınız. Torik balıkları, karınları yarılmadan baş kısmı kuyruk istikametinde 3-4 cm, kuyruk baş istikametinde kuyruktan 3-4 cm mesafeden kesin. Kalan gövdeyi, balığın iriliğine göre 4-5 parmak (6-8 cm) eninde ve çok keskin bir bıçakla eşit parçalara ayırın. Keskin bıçak, balığı ezmemek içindir. Ayrılan parçaların içeride kalan organlarını çıkarın, kanlı bölgeyi "V" şeklinde kesip atın, boşluğu tercihen diş fırçasıyla temizleyin. Omuriliği ince bir telle çıkarın. Temizlenmiş parçaları tuzsuz soğuk su içerisinde su pembeliğini kaybedinceye kadar yıkayın ve serin bir ortamda süzülmeye bırakın. Bu arada toz şeker taneleri büyüklüğünde inceltilmiş kaya tuzunu düz bir zemine serpin. Süzülmüş parçaları, tek tek temiz bir bezle kurulayın ve üzerinde kalan nemin emebileceği kadar tuzlamak üzere, kesik yüzleri ve deri kaplı yüzü dairesel hareketlerle tuzlu zemin üzerinde çevirin. Temiz kuru bir kap içerisine kesik yüzler üst üste gelecek biçimde sıkıca dizin. Sıkıca dizilmesinin nedeni yine de içerisindeki kandan arınması içindir. Sıralar arasına defne yaprağı koyabilirsiniz. Doldurulmuş kap üzerine düz bir ağırlık koyun, ağzını kapayarak serin bir ortamda beklemeye bırakın. iki gün arayla kapta biriken suyu boşaltın. Lakerda 10-15 gün içerisinde yemeğe hazır hale gelir. Soğuk ortamda muhafazaya devam edin.

Not: Lakerda, palamudun büyük boyu olan torik balığının tuzda bir dizi işlemden geçirilerek saklanabilir hale getirilmesidir. Eskiden torik bol iken lakerda torikten yapılırdı, palamuttan yapılmazdı. Kaliteli lakerdalarda genellikle kışın en yağlı ve sert etli torikleri kullanılır. Lodosta yakalanan torikten de lakerda yapılmaz çünkü bu balığın eti gevşek olur. Ayrıca, lakerda yapımı yalnızca balığın boyu ve yağılığıyla bağlantılı olmayıp balığın tazeliği de çok önemlidir. Geç sonbahardaki balıkların daha yağlı, yapılan lakerdanın da daha lezzetli ve dayanıklı olduğu söylenir.

© lezzetler.com tarif no:39714 • adı:LAKERDA YAPIMI • gönderen:siyami • indirme tarihi:04.05.2024 - 19:49