



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT VEYA TORİK LAKERDASI

Balığın yan ve sırt yüzgeçlerini kestikten sonra, yüzgeçleri hizasından ve kuyruğunun 10 santim yukarisından kesin. Kafa, kuyruk tarafını atarak lakerda yapmaya elverişli olan gövde kısmını ayırın. Barsaklarını ayıkladıktan sonra, gövdeyi 3-4 parmak genişliğinde parçalara bölün. Bu parçaları su içinde 15 dakika bırakın ve 6-7 kez yıkayarak kanını tamamen giderin. Yıkamaya başlarken, omurganın yanında bulunan pıhtılaşmış kan ve iliği bir telle çıkarın. Kanın tamamen giderilmesinden sonra, parçaları bir süzgece koyup, suyunun süzülmesi için dört, beş saat bekletin. Sonra bu parçaları büyük bir teneke içine kat kat yerleştirin. Her katı koyduktan sonra üzerine bir kat tuz serpin. Bir kat balık, bir kat tuz olmak üzere hepsini sıkı sıkı istif edin. Üstüne bir tahta parçası ve onun üzerine de 2 kilo ağırlığında bir taş koyun. Bu şekilde hazırlanan lakerda 8-10 gün sonra yenecek duruma gelir. Lakerda uzun süre bekletilirse fazla tuzlu olur. Bu takdirde yenecek kadar lakerdayı tenekeden çıkararak 4-5 saat su içinde bırakmalıdır.

Not: Lakerda torik ve palamut balıklarının en bol olduğu mevsimlerde yapılır ve uzun süre saklanabilir.