

Balýk Tuzlama-Lakerda yapýyoruz

21 Ekimde havalar sođuyacak ve Palamut derine kaçýnca fiyatý pahalýlaþacak. Bu an Karaköy,Kumkapý ve Fenerde iri bir palamut 2-3 tl ye alýnabiliyor. Tüm il ve ilçelerin balýk hallerinde de yakýn fiyatlardadır. Acele edin!!! NASIL YAPTIK; Palamutu dilim dilim kesip kanýný kabaca temizliyoruz. Ýliđini -ki bu çok önemli...eksik iþlem yapýlýrsa kurtlanmaya neder oluyor muþ- incecik bir süpürge otuyla veya krom telle alýyoruz.Ýlk defa yapýyorsanýz ve zaten satmak-beđendirmek gibi derdiniz yoksa kýlçýđýný çýkarýyoruz.Sonra yarým yada tam gün buzlu suya koyup kýlcak kan zerreciklerinin etten ayrýlmasýný sađlýyoruz.

Cam kavanozun altýný iri rafine edilmemiþ tuzla (Deniz-Kaya) doldurup üzerine balýđýmýz diziyoruz. Her balýk katýnda ayný þeyi yapýp tuzlamayý bitiriyoruz. 5kg. luk cam kavanoz tuzla beraber 5 balýk alýyor.Bu kullandýklarýmýz 8 kiloluktu.... 2-3 hafta sonra su biriktiyse yavaþça akýtýp bütünlüđü bozmuyoruz. 2-3 haftadan sonra canýmýz çektikçe balýđý çýkarýp biraz s bekleterek tuzdan arýndýktan sonra afiyetle yiyoruz. Çok kolay...herkes yapabilir!!! Deneyin