



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKYA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Akya, tek yada küçük sürüler halinde yaşayan ve avı en zor balıklardan biridir. Türkiye sularında Akdeniz, Ege, Marmara ve Karadeniz'de yaşayan akyanın diğer adları hanım balığı, pulsuz ve çıplak'tır. Akyaya bu adların takılmasının nedeni bedeninde neredeyse hiç pul bulunmamasıdır.

Ortalama uzunluğu 50-60 santimetre, ağırlığı ise 30-35 kilogramdır. Ancak boyu iki metre, ağırlığı ise 50 kilogram olanlarına da rastlanır. Genellikle sahile yakın kıyıları kırmalı ve dipleri taslık sularda avlanır. En sevdiği besinler küçük balıklar, yumusakçalar ve deniz kabuklularıdır.

Vücut oval, yanlardan yassılaşmış, sırt mavi, kısmen yeşilimsi, karın gümüşü renktedir. Vücut ince yapılmış pullarla örtülü, kafada pul yoktur. Yanal çizgi karakteristik olup, solungaç kapağından baslar, göğüs ucuna kadar sırtta paralel hat çizer, daha sonra karına doğru bir kavis yapıp, tekrar düz bir hat halinde kuyruğa uzanır. Yırtıcılığı lüfere benzediği için kofana irisi diye tanımlandığı olursa da, lüferlerden yanal çizginin solungaç kapağının ilerisinden düz bir hat halinde kuyruğa uzaması ile ayrılır.

Yırtıcı olan akya, balık sürülerine acımasızca saldırmalarıyla lüferi andırır. Son derece çevik, kıvrak ve atiktir. Aniden sağa sola, ileri ve geriye dalışlar yapar.

ÜREME DÖNEMİ: Üreme dönemi Nisan-Haziran ayları arasındadır.

AV YASAĞI: AKYA Doğu Akdeniz 15 Mayıs 15 Nisan Avcılığı izne tabiidir. Avcılık yapacak balıkçı gemileri bulunduğu ilin Tarım İl Müdürlüğünden izin almak zorundadır. Ege Denizi 15 Nisan 31 Ağustos Minimum Avlanma Boyu: 30 Cm

TÜKETİM ŞEKLİ: Akyanın kafasından çorba, ızgara (fileto veya sis), çorba, yahni, galeta ununa batırılmış etinden ise tava yapılır.

