



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASLAN BALIĞI

<https://www.aksam.com.tr>

Bu balıklar, bugüne kadar ıskarta denilen kazara yakalanan balıklardı. Şu anda üst düzey restoranlarımıza menülerine bu balığı sokabilirsek, halkımızla tanıştırmamız yarın öbür gün balıkçı tezgahlarında da görebileceğiz.

Pasifik ve Hint Okyanusu'ndaki mercan kayalıklarında yaşayan aslan balığı, Süveyş Kanalı'nın açılmasıyla son yıllarda Doğu Akdeniz kıyılarında da yayıldı. Küçük balıkları ve yumurtalarını tüketen bu zehirli tür, deniz canlıların popülasyonunu etkilemeye başladı.

Eti yenilebilen ve ekonomik değeri olan aslan balığının en büyük zararı ise yüzgeçleri. 13 sırt yüzgeci ve 5 alt yüzgecinde zehir taşıyan aslan balığıyla temas edenler, çeşitli sağlık sorunlarıyla karşılaşabiliyor. Dikenin battığı derinliğe ve kişinin bünyesine bağlı olmakla birlikte etkilenen bölgede kızarıklık, kişide baş ağrısı, uyuşma, mide ekşimesi, terleme veya felç gibi etkilere de neden olabiliyor.

