



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYNALI SAZAN

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Büyükçe pullar vücuda tek tük serpilmiş durumda olduğundan aynalı sazan denmektedir. Pullar genellikle sırtın her iki tarafında ve sırt yüzgeci boyunca, karın ve göğüs yüzgeçlerinin vücuda bağlantı yerlerinin etrafında toplanmışlardır. Vücudun diğer kısımlarına serpilmiş pul miktarı fertler arasında çok değişiklik arz eder. Aynalı sazan bir kültür sazanıdır. Genel olarak doğa sazanı dediğimiz pullu sazanda vücut nispeten ince ve uzun olmasına rağmen, aynalı sazanda sırt yüksek ve daha geniştir. Yetistircilikte ve su kaynaklarının balıklandırılmasında en çok kullanılan balıktır.

ÜREME DÖNEMİ: Nisan [?] Mayıs aylarıdır.

TÜKETİM SEKLİ: Eti lezzetli olup, genellikle taze olarak tüketilir. Dolması, kızartması, buğulaması, pilakisi yapılır.

