



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIK ALIRKEN

Kışın Gelmesiyle ve balık sezonu vesilesiyle en güzel ve kaliteli balığı alırken nelere dikkat etmeliyiz:  
Çinekop, palamut, lüfer veya uskumru fark etmez...

- 1.) Balık dediğinin gözleri dışa bombeli olmalı
- 2.) Solungaçları parlak kırmızı
- 3.) Etiyse tok ve diri olmalı
- 4.) Kuyruğu ve kafası kendini bırakmamalı
- 5.) Parmağı ortasına batırdığınızda etteki çukur hemen yukarı çıkmalı
- 6.) Suya bırakıldı mı dibe çökmeli

Kendinize güvenip oltayla tutabiliyorsanız, ne mutlu. Yok ben tutamam, diyorsanız o zaman en taze ve kaliteli balığı nereden alacağınızı biliyor olmalısınız.

Adem Güneş  
sivashaberajansi@hotmail.com

---