



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Denizlerimizin bu tatlı balığı genellikle Ege ve Akdeniz'de bulunur. Vücut yanlardan basık, oval şekilde bas irice yandan görünüşü buruna doğru yuvarlak, alnı dikey, yüzgeçleri sarı, vücudu pembe-kırmızı, bas, vücut büyük, kolayca dökülebilen pullarla kaplı, alt çenenin altında uzunca iki bıyığı vardır. Alt çenede diş yoktur. Yan çizgisi aralıksız ve düzdür. Dorsal yüzgeç renksiz veya düz renklidir. Kaya Barbunyası, Kum barbunyası, Ot barbunyası ve Pasa barbunu diye dört çeşidi vardır. Bunların içinde en makbulü kaya barbunyasıdır. Sırtı kırmızı ve karın kısmı beyaz olan kaya barbununun sırtında hiç gri leke bulunmaz. Kum ve ot barbunyasında ise sırt gri ile kırmızı renklerin karması halindedir. Pasa barbununun her iki yanında, çeneden kuyruğa doğru sarı bir serit bulunur. Kaya Barbunyası, Kum barbunyası, Ot barbunyası ve Pasa barbunu diye dört çeşidi vardır. Bunların içinde en makbulü kaya barbunyasıdır. Sırtı kırmızı ve karın kısmı beyaz olan kaya barbununun sırtında hiç gri leke bulunmaz. Kum ve ot barbunyasında ise sırt gri ile kırmızı renklerin karması halindedir. Pasa barbununun her iki yanında, çeneden kuyruğa doğru sarı bir serit bulunur. Tekir ile çok karıştırılan bu balığın en lezzetli zamanı Temmuz ile Ekim ayları arasındadır. Barbunya balığı Tekir balığından burnunun hemen dik olusu, ağzın göz hizasına ulaşması, göz çukuru altında üç adet pul bulunması, vücudunun yanları, ilk sırt yüzgecinin bantsız olusu ile ayrılır.

ÜREME DÖNEMİ: Mayısın sonlarından itibaren yumurta bırakan bu tür, ağustos ortalarına kadar bu aktivitesine devam eder. Dişi bireylerinin 1 yaşında 11 cm civarlarında ilk üreme faaliyetine başladığı gözlemlenen barbunyanın üreme ortamındaki sıcaklık 18-25 °C arasında değişmektedir.

AV YASAĞI :

1 Mayıs-31 Ağustos

Minimum Avlanma Boyu: 13 Cm

Nil Barbunyası : 10 Cm

NASIL TÜKETİLİR:

En lezzetli zamanı Temmuz ile Ekim ayları arasındadır. Bu süre zarfında tavası, ızgarası ve kağıtta kebabı çok güzel olur.

