



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BARBUNYA

Ege ve Akdeniz'de bulunur. Yerli bir balık türü olan barbunya sıcak ve ılık denizlerin kıyıya yakın olan kumlu ve çamurlu diplerinde, az olmakla beraber kayalık yerlerde yaşar. Genelde 17 ila 20 cm arasında olup nadiren 40 cm'ye kadar çıkar. Kaya Barbunyası, Kum barbunyası, Ot barbunyası ve Paşa 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 karmaşası halindedir. Paşa barbununun her iki yanında, çeneden kuyruğa doğru sarı bir şerit bulunur. Tekir ile çok karıştırılan bu balığın en lezzetli zamanı Temmuz ile Ekim ayları arasındır. Bu süre zarfında tavası, ızgarası ve kağıtta kebabı çok güzel olur. Tekirden en büyük farklılığı kafasının daha uzun oluşudur. Tekirin kafası küttür ve çene altında iki adet sakalı bulunur.

---