



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUN BALIĞI

Barbunya (*Mullus barbatus*), Mullidae familyasından bir balık türü.

Halk arasında Barbun olarak yanlış bilinir

Vücut yanlardan basık, oval şekilde baş irice yandan görünüşü buruna doğru yuvarlak, alını dikey, yüzgeçleri sarı, vücudu pembe-kırmızı, baş, 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.

Barbunya balığı tekir (*Mullus surmuletus*) balığından burnunun hemen dik oluşu, ağzın göz hizasına ulaşması, göz çukuru altında üç adet pul bulunması, vücudunun yanları, ilk sırt yüzgecinin bantsız oluşu ile ayrılır.

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. Ortalama ağırlığı 50-75 gram civarında dir.

2 alt türü vardır: *Mullus barbatus barbatus*, *Mullus barbatus ponticus*

İç açıcı kokusu ve ağız sulandıran etli yapısıyla evlere konuk olan barbunyaları pişirmeden önce temizlemek kolaydır. Temizleme ve ayıklama süreci açısından fazla zorluk yaratmayan bir balıktır. İsterseniz kızartmasını yaptıktan sonra ayıklamayı tercih edebilirsiniz.

Üzerinde fazla miktarda pul barındıran bir balık türü olduğu için pişirmeden önce mutfak tezgahınıza alarak pullarını sıyırabilirsiniz. Pullarını iyice temizledikten sonra bir süre suyun altında tutmanız temizleme işleminin diğer adımıdır. Bıçakla veya elinizle yüzgeçleri ile kılçıklarını çekebilirsiniz.

Barbun Balığı kızartma ya da fırında pişirilerek tüketilebilir fakat bazı püf noktalara da dikkat edilmeli.

Barbun Balığı kızartması yapmak için balıkları yıkadıktan sonra iyice kurumalarını beklemeniz önemlidir. Mısır unu veya normal una bulanmış olan balıklar tavadaki kızgın yağda konulur.

Fırında pişirilen barbun için ise sadece zeytinyağı ve tuz ile soslayabilirsiniz. Defne yaprağı eşliğinde de servis edilir.