



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BARBUNYA HAKKINDA

Barbunyanın üç çeşiti vardır. Bunlar KAYA BARBUNU, KUM BARBUNU ve PAŞA BARBUNU'dur.

Kaya barbununun sırtı kırmızıdır ve üzerinde gri lekeye rastlanmaz, barbunların en makbul olanıdır.

Kum barbununun yanları kırmızı sırtı ise gri veya gri-siyah karışımıdır. Bu balık ta çok lezzetli olmakla beraber kaya barbunu daha makbuldür.

Paşa barbunu yanında kuyruk kısmından yan yüzgeçlere doğru sarı çizgisi ile tanınır. Tadı o kadar iyi olmayıp diğer barbunlar kadar makbul değildir.

Tekir barbuna çok benzeyen bir balık olmakla birlikte aynı derecede lezzetli değildir. Küt kafası ve iki adet sakalı ile tanınır. Genelde barbundan küçük olmakla beraber büyüklerine de rastlanır.

Kaya ve kum barbunu kızartma tavasının yağına hafif bir kırmızı renk bırakırlar. Tekir ise yağı kesinlikle kırmızıya dönüştürmez.

Küçük barbunları kızartırken mısır unu kullanabilirsiniz.

Unun mümkün olduğu kadar kuru olmasına ve topaklanmamasına dikkat ediniz. Balığı unladıktan sonra fazla unu silkeleyiniz.

---