



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT BALIK NASIL ANLAŞILIR

Taze balıkların gözleri parlak, solungaçları kırmızı, ıslak olur. Bir balığın;

- karnı yumuşak, pörsük ise,
- kuyruğu gevşekse,
- gözleri mat veya içine kaçmışsa,
- pulları vücudundan kolayca ayrılıyorsa, yani dökülüyorsa,
- amonyağı andırır kötü bir kokusu varsa,
- solungaçları beyazımsı, koyu ve kuru ise,
- eti yumuşaksa,

o balığın taze olmadığına emin olabilirsiniz. Böyle balıkları almamak en akıllıca işidir.

