



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE VE BAYAT BALIĞI ANLAMANNIN YOLLARI

Canan Karatay

Taze balık suya bırakıldığında dibe çöker.

Gözlerinden başlayın. Çünkü gözler, ilk ipucunu verir. Gözler canlı ve saydam, gözbebekleri dışa dönük olmalıdır. Canlılığını yitirmemiş olmalıdır. Canlı gibi bakmalıdır.

Taze balığın eti serttir.

Karın kısmında şişlik olmaz

Derisi, pulları parlaktır. Pulları kolayca kopmaz.

Taze balığın solungaçları kırmızı renkli ve nemlidir.

Taze balığın deniz kokusu vardır. Ağız kısmı genelde kapalıdır.

Doku kılçıklardan zor ayrılır. İç dokusu daha sıkı ve rengi daha şeffaftır.

Bayat balık suyun üzerinde kalır. Ağız bölümünde açılmaya başlar.

Solungaçlarındaki kırmızı renk çok koyulaşmıştır.

Bayat balığın gözlerinde donuk, mat bir görünüm ve içe çökme vardır. Amonyak benzeri kötü koku yayar.

Parmakla bastırdığımızda yumuşama başlamıştır, parmağın izi kalır.

Bayat balıkların karın kısmında gaz birikimi ve şişkinlik olur.

