



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT BALIK NASIL ANLAŞILIR

1. Koku

Balık, doğal olarak hafif bir deniz kokusuna sahip olmalıdır. Ancak bayat balık, rahatsız edici ve yoğun bir amonyak kokusu yayar. Eğer balık keskin ve ağır bir kokuyla size rahatsızlık veriyorsa, bayatlamış olabilir.

2. Gözler

Taze balığın gözleri parlak, canlı ve dışı doğru bombelidir. Bayat balığın gözleri ise matlaşır, içe çöker ve gri bir renge bürünür. Bu nedenle balık alırken gözlerinin parlaklığına dikkat etmek önemli bir ipucudur.

3. Deri ve Pullar

Balığın derisi ve pulları parlak ve sıkı olmalıdır. Bayat balığın derisi solgunlaşır ve pulları kolayca dökülür. Ayrıca deri yüzeyinde yapışkan ve kaygan bir tabaka oluşabilir.

4. Solungaçlar

Taze balığın solungaçları canlı kırmızı renkte ve nemlidir. Bayat balığın solungaçları ise kahverengiye döner ve kurur. Solungaçları kontrol ederek balığın tazeliğini kolayca anlayabilirsiniz.

5. Etin Sertliği

Taze balık sıkı ve elastik bir ete sahiptir. Parmağınızı balığın üzerine bastırduğunuzda, iz kalmadan eski haline geri dönmelidir. Bayat balık ise yumuşak ve dağılmaya meyillidir. Balığın etindeki gevşeme, bayatlamamanın en net belirtilerindendir.

6. Karın Bölgesi

Taze balığın karın bölgesi düzgün ve bütün kalmalıdır. Bayat balıkta ise karın kısmı şişmiş veya açılmış olabilir. Bu, iç organların bozulmaya başladığını gösteren bir işarettir.

