



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİPURA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Çipura balığı (Sparus aurata), Sparidae familyasına ait, antik çağdan beri sevilerek tüketilen bir Akdeniz balığıdır.

Akdeniz ve Ege denizinde yaygındır ama Marmara denizinde seyrek rastlanır. Boyları ortalama 25-35 cm. ağırlıkları 0,5-3 kg' yi bulur. 60 cm. ve 6 kg. olanları da seyrek olarak görülebilir. Kuvvetli çenesiyle küçük kabukluları, balıkları ve diğer hayvanları kolayca yiyen etçil bir balıktır. Yaz aylarında sığlarda, kış aylarında da 30-40 m. derinliklerde yasar. Dki yasin üzerindeki daha da derinlere iner. Eti az kılçıklı, sert, beyaz ve çok lezzetlidir.

Izgarada pisirilmesi tercih edilir. Ayrıca üretim kültürüne uygunluğu nedeniyle ekonomik değeri çok yüksektir. Çipura balığı günümüzde Türkiye'de, Yunanistan'da, Dsrail'de ve Dspanya'da başarılı olarak üretilir. Yıllar boyunca yapılan kontrolsüz avlanmalar sonucu denizlerde sayısı çok azalmış ancak balık üretim çiftliklerinde yetistirilmektedir.

Çipura balıkları protandrik hermafroditizm gösterirler. Diğer bir deyişle balıkların hepsi erkek olarak doğar, 12 aydan sonra % 80'i dişi gonatlara sahip olur.

Çiftliklerde yetistirilen balıkların kusuru hızlı büyümeden dolayı pigment oluşumunu tamamlayamaz, balıkların rengi doğadaki kadar parlak-altın sarısı yerine daha mat ve koyu olur.

ÜREME DÖNEMİ: Üreme zamanları Ekim - Aralık aylarında olur ve 100-150.000 yumurta dökerler.

AV YASAĞI : Minimum Avlanma Boyu: 20 Cm

