



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DENİZ ALASI

Kaynak: Metropost

BÖLGE: Karadeniz

YASAM ALANI: Üreme dönemlerinde (Sonbahar) denizden nehire giriş yapar, sonra tekrar denize döner

TÜRLER: Akdeniz'de yaşayan bir türü vardır

ÖZELLİKLER: Kuvvetli çene yapısıyla yırtıcı balık

BÜYÜKLÜK: Genelde 50-80 cm (3-7 kg)

YEMEK ÖNERİSİ: Kağıt kebab

Memleketimizde ender olarak çıkan pembe etli balıktır. Şahane bir ete sahiptir. Fileto çıkararak veya fileto çıkarmadan dilim dilim keserek veya bütün haşlayarak pişirilebilir. Deniz alasının fümesi dünyaca ünlüdür.
