



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ ALASI (YERLİ SOMON)

Kaynak: Metropost

Deniz Alası aslında Alabalıktır. Farkı, yetiştirilme biçimindedir. Alabalıklar baraj gölleri veya akarsuların kenarlarına kumlan çiftliklerde yetiştirilir. 250-350 gr ağırlığa ulaştıklarında satışa sunulur. Yerli Somon ise 100 gr ağırlığa kadar tatlı sularda yetiştirilir. 100 gr'dan sonra Karadeniz'de kurulu olan çiftliklerde, denizdeki ağ kafeslere (tatlı sudan denize) aktarılır. Denize Eylül-Ekim'de aktarılan balıklar Mayıs-Temmuzarasında 800 gr'dan itibaren toplanarak satışa sunulur. Yetiştiricilik, sularının soğukluğu ve tuz seviyesinin tatlı suya yakınlığı nedeniyle sadece Karadeniz'de yapılabilmektedir.
