



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERE PİSİSİ

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Vücut yanlardan yassı ve asimetrik olup, metamorfoz esnasında sağa doğru dönmüştür. Deri genellikle küçük sikloyit pullarla örtülüdür. Bas, gözler arası sahadan yanal çizgiye doğru uzanan ve az çok sert yapılı kemiksi bir ibik ile sınırlanmıştır. Vücudun sağ tarafında ve gözlerin önünde bulunan burun deliklerinden birincisi büyük ve geniş, ikincisi ise, küçük ve tüp şeklindedir. Ağız eğik duruslu, alt çene üst çeneye nazaran biraz daha uzamıştır. Bulunduğu ortama göre rengi değişebilen bu balıklarda, vücudun gözlü olan tarafı, genellikle esmer, esmer gri veya tamamen gri olup, bu fon üzerinde büyükçe kırmızımsı esmer oranj bazen de küçük beyaz lekeler veya bu lekelerin etrafları daha koyu bant ile çevrili olarak bulunur.

Ortalama uzunlukları 20 25 cm, maksimum uzunluk ise 50 cm'dir.

Sahilden itibaren 80 m derinliğe kadar çamurlu dip bölgelerde yasar. Yazın nehir ağızlarını, lagünleri ve acısu fiyortlarını tercih eder.

Suların soğuması ile tatlısuları terk edip denizin derin yerlerine göç ederler.

ÜREME DÖNEMİ: Erkekleri 3, dişileri 4 yaşından itibaren eseyssel olgunluğa ulaşırlar. Bu balıkların üreme dönemi soğuk aylara denk gelir. Özellikle Ocak-Nisan ayları arasında 5-25 m derinliklerde yumurtlarlar.

TÜKETİM ŞEKLİ: Eti çok lezzetli ve buna paralel olarak ekonomik değeri yüksek bir balıktır. Taze ve tuzlu olarak da tüketilirler.

