



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EŞKİNA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Vücut koyu kahve rengi, altın veya metalik parlıktır. Anal, karın ve göğüs yüzgeci dikenleri bariz beyaz renklidir. Kuyruk yüzgeci alt kenarı siyahtır. Sıcak ve ılıman denizlerin 100 - 150 m. aslık, kayalık ve mercanlı bölgelerinde yasar. Bütün denizlerimizde bulunur. Gezgin bir balık değildir. Aynı zamanda Tasbalığı ve Mavrusgil Balığı olarak da tanınır. Bahar sonu, yaz aylarında üreyen Eşkina 30 - 35 cm. uzunluk ve 500-600 gr. ağırlığa erisir. Maksimum uzunluk 70 cm'dir. Beyaz ve çok lezzetli eti ile ekonomik değeri yüksektir.

**ÜREME DÖNEMİ:** Üreme dönemi Mart ve Ağustos aylarını kapsar. Eseysel olgunluğa total uzunluğu 30 cm olduğunda erisir.

**AV YASAĞI:** Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) Özel Koruma Alanları Faaliyeti Merkezi (RAC/SPA) tarafından Akdeniz genelinde hassas türler olarak bilinen ve düzenleyici avcılık önlemleri alınmazsa teklike altına girecek türler listesinde Sciaena umbra'da bulunmaktadır.

**TÜKETİM ŞEKLİ:** Tava, buğulama ve ızgara olarak tüketilir.

