



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENER BALIĞI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Fener balığı (Lophius piscatorius), Lophiidae familyasına ait ilginç bir balık türü. Yüzünün önüne sarkan "feneri" ile denizin derinliklerindeki karanlıkta ışık yaparak ufak balıkları avlar. Türkiye'de Akdeniz, Ege denizi ve Marmara denizinde bulunur. Ayrıca Atlas Okyanusunda da bulunur.

Vücudu çok yassıdır, büyük bir kafası ve çok büyük bir ağızı vardır. Sirtında iki yüzgeci ve dikenleri vardır. Bu dikenlerin birisi diğerlerinden çok daha uzundur ve ağzının önüne kadar sarkar. Bu dikenin ucunda bulunan ve fener balığı ile bir simbiyoz içinde yaşayan bakteriler, ışık üretirler. Fener balığı bu "fener"ini olta olarak kullanır; ışığı merak edip tam ağzına kadar yaklasan küçük balıklardan beslenir. 300-350 metre derinliklerde yaşarlar. Fener balığı çok lezzetli bir balıktır, ve eti pisirildikten sonra bile hala beyaz ve sağlam kalır. İspanya'da "Rape" isimi ile, İtalyada ise "Coda di Rospo" isimi ile restoranların kartlarında bulunur. Ortalama 40 ila 60 cm boyunda olurlar. Tutulmuş olan en büyükleri 150 cm dir.

ÜREME DÖNEMİ: Üreme zamanları Mart ayından Ağustos ayına kadar uzanır.

TÜKETİM ŞEKLİ: Tava, ızgara, sis veya fileto, pilaki, buğulama olarak tüketilir.

