



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HAMSİ

### İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Hamsi özellikle Karadeniz'de kış aylarında gırgır adı verilen çevirme ağlarıyla avlanan doğal ürünümüz. Hamsi (Engraulis) genellikle bütün tropik ve subtropik denizlerde yasayıp, kıyı kesimlerinde sürüler oluşturmuyorlar. Hatta zaman zaman nehir deltalarında da görülebiliyorlar.

Hamsi özellikle Karadeniz ve Azak Denizi'nde bol miktarda bulunan bir balık türü. Bu balığın Karadeniz'deki türleri, Engraulis encrasicolus ponticus ve Engraulis encrasicolus maeticus.

Bunlardan Engraulis encrasicolus ponticus, Karadeniz hamsisi olarak sıkça bahsedilen tür.

Karadeniz hamsisinin boyu 18-20 cm'ye kadar büyüyebilir. Engraulis encrasicolus maeticus ise Azak hamsisi olarak bilinir ve boyu 15 cm' ye kadar ulaşır.

Azak Denizi'nde ürer ve beslenir ve kışlarken kuzey Kafkasya'dan Sukumi'ye kadar ve kısmen de Kırım açıklarında dolar.

Kışlama döneminde bu tür yalnız BDT üyelerince avlanır. Yalnız bazı araştırmacılar, bu türün Türkiye sahillerine kadar indiği ve avlandığını ileri sürüyorlar.

Karadeniz hamsisi kuzey-güney yönünde kışlama, beslenme ve üreme göçü yapar. Güney yönünde kışlamak ve kuzey yönünde de beslenme ve üreme göçünün hızı günde 10-20 mil olur. Sürüler, genellikle Anadolu, Kafkasya ve Kırım sahillerinin ılık alanlarında kışlarlar ve sık sürüler oluşturmurlar.

Sürü yoğunluğu, gündüz oluşan sık sürülerde metreküpte 500 - 800 birey, seyrek sürülerde 200-400 birey/m<sup>3</sup> iken bu, geceleri 20-60 birey/m<sup>3</sup>'e kadar iner. Hamsi gece gündüz arasında dikey göç yaparak, gündüzleri derin suya (70-90 m) inerken geceleri sahillere doğru ve yüzeye (10-40 m) çıkar.

**ÜREME DÖNEMİ:** Karadeniz hamsisi cinsel olgunluğa bir yılda ulaşır. Mayıs-Eylül ayları arasında 10 ve daha çok batında yumurtlama gerçekleşir. Bir yasadaki genç balıklar ilk kez yumurtlama sezonunun sonuna doğru yumurta bırakırlar. Bireysel ortalama doğurganlık 42,000 yumurta olarak bulunmuştur.

Hamsinin ömrü 2-3 yıldır. Geçirdikleri birinci kıştan sonra olgunlaşırlar. Yumurtlama 17- 18 °C'deki kıyıya yakın sığ sularda 5-10 metreler arasında gerçekleşir. Yumurtlamanın olduğu suyun tuzluluğu 12-18 ppt ve pH'si da 8-3 ile 8.4 arasında değişmektedir. Yumurtalar elips sekinde olup suda yüzerler (pelajik). Su sıcaklığına bağlı olarak 24 saat içerisinde larva oluşur. Daha çok 5-30 metreler arasında dağılan planktonik larvalar diğer planktonlarla beslenirler. Genellikle (Mayıs ayında) bırakılan (erken batın) yumurtalardan çıkan larvalarda yüksek ölüm oranları görülmektedir. Bu durum larvaların dikey göç sırasında soğuk suyla karşılaşmalarından kaynaklanır. En yüksek yaşam oranıysa Haziran sonu-Temmuz başında bırakılan yumurtalarda görülüyor.

**AV YASAĞI:** 1 Mayıs-31 Ağustos tarihleri arasında avcılığı yasaktır. Minimum Avlanma Boyu: 9 cm

**TÜKETİM ŞEKLİ:** Yağlı ve çok lezzetli eti olan hamsinin ızgarası, tavası, buğulaması, haslaması, içli tavası gibi kendine has çeşitli yemekleri yapılır. "Hamsur" ekme denilen mısır unuyla pisirilmiş ekmeğin içine katılan hamsi parçaları ekmeğe ayrı bir lezzet verir.



---

© lezzetler.com tarif no:24457 • adi:Hamsi • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:29.03.2025 - 05:40