



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK MEVSİMLERİ

Balıklar, mevsimlerine göre tüketilmelidir. Bazı balıkların, bütün bir sene boyunca yenebileceği, bazılarının da mevsimine göre lezzetini bir kat daha arttıracakları bir gerçektir. Uzmanlara göre balıkların cinsine göre lezzetli olduğu aylar şöyle:

Eylül: Sardalye ve Kılıç bu ay lezzetlidir. Her türlü pişirilmeye elverişlidir. Lüfer bu dönem pahalıdır. Kolyoz, İstavrit ve Kırlangıç bolca çıkmaktadır.

Ekim: Geçici balıkların, yazın Karadeniz'de beslenip, Marmara'ya göçe başladıkları aydır. Bu denenle bol miktarda tutulur. Uskumru turfanda olarak kendisini gösterir. Lüfer tam lezzetini kazanmıştır. İstavritte yağlanmıştır. Palamut bolca çıkar. Tekir, Barbunya, Kılıç, Levrek, Sinarit, Mercan, Sardalye, Eşkina, Minekop, torik, izmarit, iztrangiloz ve aterina gibi balıkları nispeten ucuz olarak temin etmek mümkündür.

Kasım: Uskumrunun en iyi zamanıdır. Torik akım başlamıştır. Lakerdası yapılır. Pisinin en lezzetli olduğu aydır. **Aralık:** Uskumru, Lüfer, Palamut ve torik yağlı olduklarından her türlü yemeği yapılır. Hamsi de lezzetlidir. Tekir ise bol bulunur.

Ocak: Uskumru, Lüfer, Palamut, İstavrit lezzetini korur. Kefal ve Hamsi tam yağlı durumdadır. Çinekop, Kofana, Mezgit, Berlâm, Minekop, Dere pisisi, pazarlarda kolayca bulunur. Tekir ve Kırlangıç bolca avlanır. Barbunya, Kılıç, Mercan, Sinarit ise az tutulur.

Şubat: Bu ayda başlayan kalkan mevsimi mayıs sonuna kadar devam eder. Tekir bu ayda da bolca çıkar. Uskumru, Lüfer, Palamut yağını kaybetmeye, başlar. Gümüş balığı. Kefal, Dere pisisi, Minekopun ise bu dönemde lezzeti artar.

Mart: Kefal, Levrek ve Kalkanın en lezzetli zamanı marttır. Mart ayında Uskumru, Çiroz olmaya yüz tutmuştur. Tavas ve pilakisi yapılabilir. Gümüş balığı fazlaca çıkmaya başlar. Lüfer ve Palamut yağım kaybettiğinden sadece tavası ve pilakisi yapılmaya elverişlidir. Kofananın ızgarası olur. Minekop ve tekir de bu ayda lezzetlidir. **Nisan:** Kalkan bol bulunur. Ayrıca, Mercan, Levrek, Kılıç ve Kırlangıç da bolca çıkmaya başlar. Dolayısıyla diğer aylara oranla daha ucuzdur. Gümüş balığı, Kefal, Mezgit, Berlâm, Minekop, Tekir ve Barbunya çok tutulur.

Uskumru artık çiroz olmuştur. Kaya balığı fazlaca avlanır ve ucuzdur.

Mayıs: Levrek, Barbunya, Dil balığı, Tekir, Kılıç ve İskorpit mayısta zevkle yenebilir. Fazlaca çıktığından pazarlarda her gün bulmak mümkündür. Uskumru, torik, palamut, hamsi ve istavrit yağını kaybetmiştir. Kefal yine lezzetlidir.

Haziran: Balık sayısı azalır. Dip balıkları yumurtalarını dökmüş olduklarından dağınık gezerler. Bu nedenle haziran ayı balıkçılık açısından verimsizdir. Tekir, Barbunya, Gelincik, Mercan, Sinarit, Levrek ve Eşkina bulunur. Fakat fiyatları açısından pahalıdır.

Temmuz: Sardalyenin mevsimi temmuz ayında başlamıştır. Ekim ortasına kadar lezzetini devam ettirir. Kolyoz, İstavrit, Uskumru, tava ve haşlamaya elverişlidir. Tekir ve Barbunya yine lezzetlidir. Kefal bu ayda lezzetsizdir ve üretimi de azdır.

Ağustos: Çingene Palamutu mevsimini açar, boyu Uskumru kadar veya biraz daha iridir. Levreğe, bile tercih edilir. Sardalyenin ise en lezzetli zamanıdır. Yine bu ayda kılıcın tadına doyum olmaz. Kolyozun tavası, pilakisi yapılır. İzmarit lezzetini bulmuştur. Kefal tavsiye edilmez.