



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVYAR

Havyar sadece mersin balığı yumurtası ile hazırlanmış olanı hakiki havyardır. Rengi, gri ve irice taneli olan taze havyar ayrıca taneleri orta boyda olan ezilmiş çok koyu renkte olan da vardır.

Havyara benzeyen diğer mahsullere balık yumurtası adı verilir.

Morina balığı yumurtası (küçük pembe renkte).

Som balığı yumurtası (iri pembe renkte).

Havyarlar: Biri (Siyah Havyar), diğeri (Kırmızı Havyar) dır.

Havyarlar da, balıkların yumurtalarının salamurasından =

En makbulü siyah havyardır. Ve çok pahalıdır. Salmure d'oeufs de poissons yapılır.

Havyarlar, yalnız aperatif olarak sunulur.

En âlâ havyar, Rusya'nın Volga nehrinden çıkarılır.

Havyar, altı ay müddetle fıçılarda kalsa bozulmaz.

Aşağı kalitede olarak (kırmızı havyar) namiyle tanılan (tarama) dediğimiz havyar dahi mevcuttur. Ve ucuzluğu hasebiyle daha ur.

Bu cins havyar da, Karadenizin kefal ve sazan balıklarından çıkarılır.