



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVYAR HAKKINDA

Havyar çok pahalı bir besin olup dişi Mersin Balığının döllenmemiş yumurtalarından elde edilmektedir. Mersin Balığının bilinen 20 cinsinden sadece 5'i Rusya'nın kuzeyindeki soğuk denizlerde yaşamaktadır. Dünya havyar pazarının yüzde 90'ı bu balığın üç cinsinden (Beluga, Osiotr ve Sevryuga gibi) elde edilmektedir. Her ne kadar dünyanın en tanınmış havyarı Rusya'nın olsa da İran, Romanya, Fransız ve İtalyan havyarları da piyasada önemli bir yer tutar. Dünyada en çok havyar tüketen ülkeler İsviçre, Fransa ve Almanya'dır.

Havyar Çeşitleri:

En pahalısı taze havyar olarak tanınan, az tuzlu Malossol havyarıdır.

Rus havyar çeşitlerinden Beluga, adını nesli tükenmekte olan en büyük ve en vahşi mersinbalığından alan ve nadir bulunan en değerli havyarlardan biridir.

Osiotr havyarı, parlak gri renkte fındık tadında olup adını orta büyüklükteki Mersin Balığından almaktadır.

Sevryuga ise, küçük taneli ve gri renkli bir havyardır. Hafif keskin bir tadı olup adını en küçük Mersin Balığından almıştır.

Somon balığı yumurtalarından elde edilen küçük ve portakal renkli taneli havyara da, Kırmızı Havyar denilmektedir.

Havyar işlenmiş olarak hazır paketlerde kullanılmaktadır. Pahalı bir gıda olduğu için ancak lüks otel ve restoran münülerinde rastlanmaktadır. Paketlerin kullanım süreleri dikkate alınarak kullanılmalıdır. Açıldıktan sonra çok bekletilmeden taze olarak kullanılmalıdır.



