



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTAVRİT

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Sırtı mavimsi yeşil, yanları gümüşü ve karın beyazdır. Kuyruk yüzgecinin rengi sarıdır. Maksimum uzunluk 60 cm; ortalama uzunluğu 10-50 cm'dir. Yarı pelajik bir türdür. Etçil olup; besinlerini hamsi, çaça, gümüş ve sardalya gibi balıkların yavruları ile kabuklular ve kurtlar gibi omurgasız hayvanlar oluşturur. Türkiye balıkçılığında önemli yeri olan T.mediterraneus bilhassa Karadeniz'in doğu kısımlarında yoğun olarak görülen ikinci balık türüdür. Eti lezzetlidir. Taze, dondurulmuş, islenmiş, tuzlanmış ve konserve olarak yenilir. Ayrıca kurutulmuş olarak da tüketilmektedir. En yoğun olarak avcılığı gırgır ile yapılır. Bunun yanı sıra avcılığında dalyan, ıgırp, tarlakoz, ortasu trolu, olta ve çaparı gibi av aletleri kullanılır.

ÜREME DÖNEMİ: Genel olarak iki yasından sonra eseyssel olgunluğa ulaşan bu balıkların üreme dönemi Nisan-Ağustos ayları arasındadır. Yumurta ve larvaları pelajiktir. Yumurtaların çapı 0,84 - 1,1 mm'dir.

AV YASAĞI: 1 Mayıs - 31 Ağustos tarihleri arasında çevirme ağları ile avcılığı yasaktır. Minimum Av Boyu: 13 cm

TÜKETİM ŞEKLİ: Özellikle tavası ve ızgarası güzel olur.

