



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTAVRİT

İstavrit, Marmara ve Boğaz'da balık avlamaya başlayanların ilk tanıştıkları balıktır. Ağızı öne uzayabilen, dişleri ince, gözleri iri, kuyruğu derin çatallı ve vücudu iğ biçiminde olan göçmen bir balıktır. Marmara, Ege ve Karadeniz'de yaşayan yerli türleri de vardır. Marmara'da 15-20 cm, Ege'de 30 cm civarında olurlar. Marmara'da boyu 10 cm'nin altında olan küçük istavritlere kıraça tabir edilir. Karadeniz'in doğusunda istavritler palamut büyüklüğünde, yaklaşık 50 cm boyunda olurlar. Sarıkuyruk istavrit veya sarıkanat istavrit diye anılan tipi sularımızda en çok bulunan türüdür. İstavritler sonbaharda Marmara'ya iner, mayısdan itibaren de Karadeniz'e geri dönmeye başlarlar. Her mevsimde yakalanan istavritin en lezzetli olduğu zaman Kasım ile Şubat ayları arasındadır. Tavası ve fırını çok güzel olur. Siyah etli olan bu balığın en lezzetli zamanları kasım - mart arasındadır. En makbulü Karagöz İstavridi olarak adlandırılan tanesi 200 - 300 gram gelenleridir. Karaca denilen küçükleri lezzetsizdir. Tavaya elverişlidirler.

