



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMARİT

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Sırtı gri veya koyu grimsi mavi renkli ve mavi noktalıdır. Yumurtlama döneminde mavi noktalar daha belirgindir. Karın bölgesi ise gümüşü renklidir.

Maksimum boy erkeklerde 25 cm, dişilerde ise 21 cm'dir. Genellikle 12 - 20 cm arasında bulunurlar. Demersal bir tür olup 170 m. derinliğe kadar posidonia'lı ortamlarda, çamurlu veya sert yapılı zeminlerde sürüler halinde yaşarlar.

ÜREME DÖNEMİ: Bu türün üremesi yazın 18-25 °C'de haziran, ağustos ayları arasında gerçekleşmektedir. Ege Denizi'nde Eylül-Kasım aylarında ürerler. Yumurtaların çapı 0,35 - 0,50 mm arasında olup demersaldır. Yumurtadan çıkan larvalar ise sahillere yakın yerlerde pelajik olarak yaşarlar.

TÜKETİM ŞEKLİ: Tavası güzel olur. Sonbahar ve kış aylarında ızgarası dahi yapılır. İzmaritler ızgara yapılırken ayıklanmaz. Olduğu gibi pisirilip bilahare derisi, bağırsakları ve kılçıkları ayıklanır. Üzerine limon ve zeytinyağı ile kıyılmış maydanoz eklenerek hazırlanır. Pulları kazandıktan sonra derisi tulum çıkarılarak yapılan tavası da çok güzel olur.

