İZMARİT

Ağzı körüklü, gözleri iri, sırt-göğüs ve anüs yüzgeçleri sert diken ışınlı bir balıktır. Sularımızda iki türü vardır: menekşe izmarit ve istargilos. İzmaritin erkekleri dişilerden daha iri olurlar. Dişiler 20 cm civarında olurken erkekler 25 cm'ye kadar uzayabilir. İzmarit midye, deniz solucanı ve balık yumurtaları ile beslenen bir dip balığıdır. Eti beyaz ve son derece lezzetlidir. Tavası güzel olur. Sonbahar ve kış aylarında ızgarası dahi yapılır. İzmaritler ızgara yapılırken ayıklanmaz. Olduğu gibi pişirilip bilahare derisi, bağırsakları ve kılçıkları ayıklanır. Üzerine limon ve zeytinyağı ile kıyılmış maydanoz eklenerek hazırlanır. Pulları kazındıktan sonra derisi tulum çıkarılarak yapılan tavası da çok güzel olur.
Beyaz etli olan bu balığın en lezzetli zamanları ekim - mayıs arasıdır. Tanesi 70 - 80 gram gelenleri çok makbuldür. Lezzetli ve hafif, fakat kılçıklıdır. Haşlamaya, pulları kazınmış ya da üstünün tulumu çıkarılmış olarak da ızgara ve tavaya elverişlidir.

© lezzetler.com tarif no:33797 • adı:İzmarit • gönderen:XXL • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:01