



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADİFE BALIĞI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Vücudu oldukça kalın ve yüksektir. Ağız orta büyüklükte yukarı çevrilmiş olup, ağız köselerinde birer adet yassı bıyık bulunur; bu bıyığın uzunluğu göz çapından küçüktür. Çok küçük olan pullarının yarıdan fazlası vücut içine gömülmüştür. Yüzgeçlerin hepsi yuvarlaktır.

Vücut rengi bulunduğu ortama göre değişir. Yan taraflar koyu kahverengi, yeşilimsi kahve veya parlak yeşilimsi sarıdır. Akıntılı sularda açık renkli, küçük göllerle gölgelik bölgelerde siyaha yakın renktedirler. Ortalama uzunluk 20 - 40 cm, maksimum uzunluk 60 - 70 cm; ortalama ağırlık 500 - 600 gr, maksimum ağırlık ise 3 - 4 kg'dır.

ÜREME DÖNEMİ: Eseysel olgunluğa 3 - 4 yaşında ulaşır. Mayıs - Temmuz üreme dönemidir. Yumurta verimliliği ortalama 300.000 adettir.

TÜKETİM ŞEKLİ: Bu balığın eti yumusak, lezzetli, oldukça semiz ve kılçıksızdır. Taze olarak tüketilir.

