



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYIŞ BALIĞI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Denizlerimizde seyrek rastlanan, 2-3 metreden 150 metreye kadar derinliklerde, üstü bitkilerle örtülü kumsal, çakıllı diplerde fazla göç etmeden yaşayan bir balıktır. Kaygan bir yapıda olan vücudu uzunca ve yanlardan yassılaşmış; arka kısmına doğru incelmis; kuyruk yüzgeci ise belirsizleşmiştir.

Genel olarak; sırt tarafları açık kırmızımsı pembe, karın tarafı gümüşü beyaz; çene altındaki bıyıkları beyaz veya sarımsı; vücudu yekpare sarmış durumdaki tek yüzgeçleri ise sarıkırmızımsıdır.

Bu yüzgecin kenarları ise siyahtır.

Yumusakçalar, kabuklular ve küçük balıklarla beslenir.

Boyları maksimum 30 santimetre olabilir.

ÜREME DÖNEMİ: Bahar-yaz sonu üreme yapıp 15-18,000 yumurta döker. Eti lezzetlidir.

TÜKETİM ŞEKLİ: Seyrek bulunduğu için ekonomik değeri yoktur. Ancak buğulama ve tavası yapılır.

