



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFAL

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Akdeniz, Ege, Marmara ve Karadeniz'de sürüler halinde yasar. Has kefal, sidikli ilarya, altınbas kefal, mavri gibi adları olan değişik türleri vardır. Ortalama uzunluğu cinsine göre 25 ile 90 santimetre arasındadır. Ortalama ömrü ise 15 yıldır.

Çok zeki, güçlü ve çevik bir balık olan kefal avı çok zahmetlidir. Oltaya çok zor atlar. En verimi avı, serpmeye ağıla yapılır.

ÜREME DÖNEMİ: Erkekler 6-7 yaşında, 28-30 cm iken; dişiler ise 7-8 yaşında 33-34 cm iken eşeysel olgunluğa erişirler. Haziran-Eylül döneminde ürerler. Bir defada 3.500.000- 7.000.000 adet arasında yumurta verirler. 4-5 günlük kuluçka süresinden sonra larvaları yumurtadan çıkar.

Minimum Av Boyları:

Kefal (Amuderya kefali) Mugil soiyu 35 cm

Kefal (Sarikulak kefal) Liza aurata 30 cm

Kefal (Has kefal) Mugil cephalus 30 cm

Kefal (Diğer kefaller) Mugil (Oedalechius) labeo, Chelon labrosus,

Liza ramada Liza saliens 20 cm

TÜKETİM ŞEKLİ: Beyaz eti çok lezzetlidir. Küçük boy kefalın tavaşı güzel olur. Büyük boyların ise buğulaması yapılır. Tepsiyile soğanlarla beraber dizilen fırında kefal de lezzetli bir yemektir. Bunun yanı sıra mayonezli haslaması ve pilakisi de yapılır. Tütsülemesi de çok lezzetlidir. Yumurtasından tarama ve balık yumurtası yapılır.

