



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KILIÇ BALIĞI

Türkiye'mizi çevreleyen denizlerde artık nadir görülen çok lezzetli bir balık türüdür. Akdeniz ve Ege'de yıl boyunca, Karadeniz'de ise yalnız yaz ayları görülür. Kılıç gibi uzun üst çenesi, lacivert-siyah sırt rengi ile tanınan bu balığın akrabası marlin bizim sularımızda bulunmaz. Daha çok Atlas Okyanusu'nda Bermuda civarında bulunan bu balık pişince pembemsi et rengi, kafadan kuyruğa kadar uzanan sırt yüzgeci ve yuvarlak yerine enine yassı üst çenesiyle kılıçtan ayrılır. Her mevsimde yenebilen kılıçın en lezzetli zamanı Eylül-Şubat arasındır. Bu balığın en güzel defne yapraklı şişi olur. Izgarası ve kağıt kebabı da yapılır. Eti yağlı olmakla beraber sindirimi ağırdır. Kılıçtan türlü yemekler yapılır, fakat pek iyi olmaz. Kebabı daha hafif ve lezzetli olur. Mevsimi Haziran 15'inden Temmuzun sonuna kadardır.
