



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRLANGIÇ BALIĞI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Ege, Akdeniz ve Marmara'nın fazla göç etmeyen, yerli balığıdır. Kısmen Karadeniz'de rastlanır. İnk denizlerin sahil yakınlarında 5-300 metre derinliklerin diplerinde çiftler halinde yasar. Küçüklerine dervis balığı da denir. Ortalama 25-50 santimetre olur.

80 santimetre ve 6-8 kilogram olanlarına rastlanır. 15-20 yıllık yasamı vardır. 3 yaşında olgunlaşıp sahillerden uzakta üremelerini yapar. Küçük kabuklular, yumusakçalar, deniz bitkileri ve böceklerle beslenir.

Etinin lezzet ve yararıyla, her mevsimde bulunmasıyla ekonomik değeri yüksektir. Diğer Akdeniz ve Avrupa ülkelerinde de bol tüketilir.

**ÜREME DÖNEMİ:** Ege Denizi'nde Aralık-Mart ayları arasında ürerler.

**AV YASAĞI:** Minimum av boyu 18 cm.dir.

**TÜKETİM ŞEKLİ:** Özellikle çorbası muhtesemdir. Bunun yanında pilakisi, fırın kebabı yapılır.

