



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LAHOZ

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Uzun ve yanlardan basık vücutludur. Ağız büyük olup her iki çenenin ön kısmında köpek dişi benzeri dişler ve arkada küçük dişler bulunur.

Sırtı ve yanları grimsi, karın ise beyazımsıdır. Anal ve karın yüzgeçlerin kenarları mavidir.

Maksimum boy 120 cm'dir. Ortalama 30-80 cm. arasındadır.

Genellikle balıklar, sefalopotlar ve kabuklularla beslenir.

Tropik ve ılık denizlerde yaşarlar. Kıydan itibaren 20-200 m. derinliğe kadar olan kumlu ve çamurlu bölgede demersal olarak bulunur. Akdeniz ve Ege Denizinin en değerli balığıdır.

**ÜREME DÖNEMİ:** İkbahar ve yaz döneminde ürerler.

Disiler 50-60 cm boyda (5-7 yaş) ve yaklaşık 3 kg ağırlıkta ilk eseyssel olgunluğa ulaşır; pek çok dişi 9 kg ağırlıkta (bazen 3-5 kg'da) cinsiyet değiştirirler.

**AV YASAĞI :** Minimum av boyu 45 cm dir. 15 Haziran - 31 Temmuz tarihleri arasında her türlü istihsal vasıtası ile avcılığı yasaktır. Ancak, bu dönemde 9 numaradan küçük (ebat olarak büyük) olta iğnesi kullanmak şartıyla parakete ile lagos avcılığı yapılması serbesttir. Avcılığın serbest olduğu dönemde ise 45 cm'den küçük olanlarının da avcılığı yasaklanmıştır. Ayrıca, sepet, pinter vb. tuzaklar ve dalarak zıpkın veya su altı tüfeği ile Lahoz avcılığı yapılması yasaktır.

**TÜKETİM ŞEKLİ:** Ekonomik değerleri yüksek olan balıklardır. Yurt içinde taze olarak tüketilen bu balıkların etleri beyaz, gevrek ve çok lezzetlidir. Yurt dışına taze ve dondurulmuş olarak pazarlanır. Buğulama, yahni, ızgara (sis, fileto), çorba, haslama mayonezli, plaki, salata olarak tüketilir.

