



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LEVREK

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Levrek, Moronidae familyasını oluşturan ılık ve soğuk denizlerde yaşayan balık türleri.

Vücudu fusiform şeklinde ve derisi iri pullarla örtülü, sırtı kursuni, karnı gümüşü renktedir.

Küçük siyah benekli olduğundan alabalığı andırır. Genç levreklerin sırtları siyah benekli, erginlerin sırtları ise beneksiz veya koyu renktedir. Dillerinin üzerinde diloit dişleri vardır.

Boyları 40-100 cm arasında değişir.

Genellikle ağırlıkları 8-10 kg'dır. 15 kg'a kadar çıktığı görülmüştür.

Eti yağsız ve çok lezzetlidir. Taze olarak yenir. Türkiye kıyılarında Karadeniz, Marmara ve Akdeniz'de bulunur.

Her mevsimde, genellikle de mayıs ortalarından kasım sonuna kadar avlanır. Sonbahar ayları sırasında ırmak ağzlarında üremeye başladıklarında sürüler halinde toplanırlar.

Karadeniz, Ege ve Akdenizde çiftliklerde yaygın olarak, yumurtadan pazara kadar üretimi yapılmaktadır.

Üretimin büyük bölümü özellikle AB ülkelerine ihraç edilir.

Etçil ve yırtıcıdır. En çok karides, küçük balık, yengeç ve kurtçuklarla beslenirler. Asırı pradetördür.

Üreme dönemlerinde yağsız olmaları nedeniyle lezzetsizdirler. Ancak, çiftliklerde üretilen levrek balıkları yılın her döneminde yağlı olmaları nedeniyle lezzetlidirler.

**DİKKAT:** Balık marketlerde satışı yapılırken Deniz Levreği diye bir ayırım görürsünüz. Bunun anlamı doğal ortamdan avlanan levrektir. Ancak satın aldığınız Levrek muktemelen akuakültür yolu ile üretimi yapılan levrektir. Aynı olay çipura içinde geçerlidir. Aldanmayın.

**ÜREME DÖNEMİ:** Karadeniz'de kış aylarında dere ağzlarına Akdeniz'de Nisan-Mayıs ayları arasında ürerler.

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

**TÜKETİM ŞEKLİ:** Izgaradan ziyade, buğulaması ya da tuzda yapılmış olanı olan "tuzda levrek" çok daha lezzetli olur.

