



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LEVREK

12 değişik türden meydana gelen bu familya ılık ve tropik suların sığ kesimlerinde yaşar. Vücutları ię biçiminde ve yandan hafif basıktır. Pulları oldukça iri olan levreklerin yanları genelde beyaz, alt bölümleri gümüő, alt yüzgeçi ise sarımsıdır. En irileri 1 metreyi geçebilir. Ülkemiz denizlerinde 20 ila 60 cm arasında olurlar. Bayağı levrek ve benekli levrek olmak üzere iki tipi mevcuttur. Sırtlarındaki çok sayıda benek ile ayrılırlar. Benekli levrek Güney Ege ve Akdeniz'de, bayağı levrek ise bütün denizlerimizde görülür. Yıl boyunca yenen levreğin çok lezzetli eti vardır. En güzel mevsimi kış ayları ve ilkbaharın başıdır. Her türlü yemeği yapılan levreğin buğulaması, fırında kağıt kebabı ve mayonezlisi nefis olur. Levrek özellikle mayonezli balık yemeklerine çok güzel gider.

---