



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİPSOZ

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Kafa büyük olup; alt çenede ve solungaç kapakçığının alt kısımlarında ve yan çizginin sırtın pulsuz kısımlarında et parçaları bulunur.

50-60 santimetreye (Maksimum boy:66 cm) ve 4-5 kilograma kadar büyüeyebilen lipsoz balıklarının ortalama boyları ise 20-30 cm'dir. Sıcak ve ılık denizlerimizin sahil kıyılarından 1000 metreye kadar inen derinliklerde, bitkilerle örtülü, taslık, çakıllı ve kumlu düzeylerde yasar. Bilhassa Marmara ve Ege'de çok rastlanır. Eti çok lezzetli ve yararlıdır.

Dikenleri çok zehirlidir.

Koyu kırmızıdan açık pembeye kadar değisme gösterir, üzerinde daha koyu renkte nokta ve çizgiler bulunur.

ÜREME DÖNEMİ : Karadeniz'de Haziran-Eylül, Ege Denizinde Subat-Aralık ayları arasında ürerler.

AV YASAĞI : Minimum av boyu 15 cm'dir.

TÜKETİM ŞEKLİ: Çorba, yahni, buğulama , pilaki, fleto tava olarak tüketilir. Çorbası çok makbuldür.

