



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜFER

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Türkiye'deki suların ve İstanbul'un deyim yerindeyse en özel balığıdır. Boğaz sularının sultanı olarak adlandırılan lüfer, vaktinde avlamak için uğruna gümüş zoka döktürülmüş, edebiyatımıza girmiş çok renkli bir balıktır. Önemli edebiyatçılarımızın lüferle ilgili ya önemli bir anısı ya da lüferi yazmışlıkları vardır. Eski İstanbul'un en renkli kahramanlarından lüferin çocukluğundan iri yarı olmasına kadarki her halinin ayrı bir ismi vardır. Lüfer en küçüğünden en büyüğüne söyle sıralanır ve adlandırılır: Defneyaprağı, çinakop, kaba çinakop, sarıkanat, lüfer, kaba lüfer ve kofana. Çok keskin dislere sahip olan lüfer yırtıcı ve yamyam bir balıktır. Ustura gibi disleriyle hemcinsleri dahil bütün balıkları, büyük bir istahla saldırarak yer. Yaz aylarında Ege'den Marmara'ya, İstanbul Boğazı üzerinden Karadeniz'e çıkan lüfer sürüleri yumurta bıraktıktan sonra soğuk sulara kendini toplayarak yağ tutar. Eylül ayının ortasından itibaren de yağlanmış ve beslenmiş olarak yeniden İstanbul Boğazı'na girer.

ÜREME DÖNEMİ: En erken ikinci yaşlarından itibaren eseyssel olgunluğa ulaşan bu balıklarda üreme; bölge sularının sıcaklık durumuna bağlı olarak ilkbahar ortalarından yaz ortalarına kadar sürer. 0,75-1,25 mm çapındaki yumurtaları küresel olup pelajiktir.

AV YASAĞI: Yapılan birçok bilimsel çalışmalarda lüferin ilk üreme boyunun 21 ile 24 cm arasında değişmesine rağmen su ürünleri avcılığını düzenleyen tebliğde minimum av boyu 20 cm olarak belirtilmiştir. 1 Mayıs-31 Ağustos tarihleri arasında çevirme ağıları ile avcılığı yasaktır.

TÜKETİM ŞEKLİ: Özel bir lezzeti olan lüferin ızgarası Türk Mutfağı'nın en duru, en leziz tatlarından biridir. Izgara dışında lüfer Türk Mutfağı'nın en renkli yemek malzemelerinden biridir. Sebze lüfer çorbasından besmeli lüfere, kiremitte lüferden lüfer pilavına kadar ama malzemesi lüfer olan birçok yemek vardır. Lüferin bir boy ufağı sarıkanadın da ızgarası çok lezzetlidir. Çinakopun ise buğulaması mükemmel olur.

