



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAZAK

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Vücut konik görünümdedir. Kafa aşağı yukarı diksel ve kemiksi plakalarla tamamen örtülüdür. Burun küt, dikensiz ve kabadır. Vücudunda paralel çizgiler, sırttan karına kadar uzanır. Bu özelliği ile diğer kırlangıç balıklarından kolaylıkla ayırt edilir.

Sırtı, bası ve kuyruğu parlak kırmızıdır.

Göğüs yüzgeci pembe renkli beyaz çizgili ve kobalt-mavi beneklidir. Göğüs yüzgecinin içyüzü koyu kırmızı ve siyah noktalıdır.

Maksimum boy 40 cm olup, genellikle 10-20 cm arasında bulunurlar.

Derinliği 5-150 m olan kumlu, çamurlu ve kayalık dip bölgelerinde demersal olarak yasar.

**ÜREME DÖNEMİ:** Üreme dönemi Haziran-Ağustos aylarını kapsar.

**TÜKETİM ŞEKLİ:** Kırlangıç ailesinden olduğu için kırlangıç için geçerli olan tüketim şekli ve yemek tarifleri mazak içinde geçerlidir.

