



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCAN

Renkleri kırmızımsı pembe, vücutları yanlardan oldukça basık, kuyrukları çatallı, burunları küttür. Akdeniz ve ona bağlı öteki denizler ile Atlas Okyanusu'nun özellikle doğu kesimlerinde bulunurlar. Kıyıların 100-300 metreye varan taşlı ve çamurlu diplerinde yaşarlar. Güçlü çeneleri ve dişleri sayesinde küçük balıkların yanısıra kabuklu deniz omurgasızlarını da kolayca parçalayarak yerler. Ön dişleri yırtıcı, yan dişleri öğütücüdür. Mercanın pek çok çeşidi vardır. Türkiye'yi çevreleyen bütün denizlerde yaşayan "kıрма mercan"ın, gözlerinin arası pulludur. Burun uzunluğu göz çapını aşar. Vücut uzunluğu, ortalama 10-30 cm'dir. Fakat 60 cm'e kadar ulaştığı da olur. Akdeniz ve Ege kıyılarında yaşayan ve genellikle kıрма mercan ya da yerel olarak erkek mercan adlarıyla tanınan "pacarne" en çok 36 cm'ye kadar uzar. Bu türün gözlerinin arası pulstuzdur. Göğüs yüzgeçlerinin gövdeye bağlandığı yerin üstünde siyah bir leke bulunur. Türkiye'nin yalnız Ege Denizi kıyılarında rastlanan "mandagöz mercan", öbür türlerden gözlerinin çok iri olması ve yan çizgi başlangıcında yer alan büyük bir siyah leke ile kolayca ayırt edilebilir. Uzunluğu ortalama 15-50 cm dolayında değişse de, 70 cm'ye kadar ulaşabilir. Bu balığın da eti beyaz ve çeşnisi lezzetlidir. Bu sebepten itibarı yüksektir. Zengin sofralarında görülen balık cinslerindedir. Barbunya tertibi tatbik edilir. Eti hafiftir. 12 -15 dakikada pişer.

---