



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIRLAN

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Kafası gövdesine oranla daha büyüktür. Ağız büyük olup, çenelerinde sivri, batıcı ve kesici olan disleri büyük olup, iki ya da üç sıralıdır. Gözleri irice olup, kafanın üstüne doğru yerleşmiştir. Alt çenede bıyık bulunmamaktadır. İki sırt yüzgecinden ilki kısa, ikincisi ise uzun olup, kuyruk yüzgecine yaklaşımaktadır.

Bas, sırt ve yan tarafları grimsi, karın tarafları ise beyazımsıdır.

Sırt yüzgeçleri renksiz olmakla beraber üst kenarları esmer-kahverengimsidir. Buna karsın göğüs ve kuyruk yüzgeçlerinin tümü ise esmer- kahverengimsidir.

Boyu 90 cm. uzunluğa erisebilir. Ortalama boyu ise 30-40 cm'dir. 30-40 cm boyundakiler 2 kg ve daha fazla olabilmektedir. Orta büyüklükte olanlar 25 cm. boyunda ve 300 gram ağırlığındadır.

ÜREME DÖNEMİ: Yumurtlama periyodu Marmara Denizi'nde Ekim'in ikinci yarısı- Temmuz; Akdeniz'de ise Ocak-Haziran ayları arasındadır. Bir dişi, mevsim boyunca 500.000-2.000.000 arasında yumurta bırakır.

AV YASAĞI : Minimum av boyu 25 cm'dir.

TÜKETİM ŞEKLİ: Ticari değeri yüksek olan bu balıklar taze ve dondurulmuş olarak tüketilir. Mezgit türü olduğundan mezgit gibi değerlendirilebilir. Tavası, buğulaması makbuldür.

