



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Uzun ve iri vücutludur. Kuyruk gövdesinin iki yanında büyük birer çıkıntı bulunur. Vücudu çok küçük pullarla kaplıdır. Bası çıplaktır.

Sırt yüzgeçlerinin kaidesi boyunca ve göğüs yüzgeçlerinin üst tarafında, pullar daha büyüktür, yan çizgisi genellikle hafifçe girintili çıkıntılıdır. Bası ve ağız büyüktür. Çenelerinde sivri ve batıcı dişler bulunur. Damak üzerinde de ayrıca küçük dişler vardır. Gözleri vücuduna göre küçüktür.

Palamutlarda sırt mavimtraktır. Gençlerde sırt üzerinde geniş ve koyu renkte, enine çizgiler bulunur. Yanlarının altı ve karın gümüssüdür.

Azami uzunluğu 90 cm'ye kadar ulaşır. Ortalama 25-65 cm arasında bulunur.

Genel olarak küçüğüne palamut, büyüğüne torik adı verilen bu türün, muhtelif boylarına verilen isimler şöyledir. Vonoz (0-10 cm), gaco (10-20 cm), çingene palamudu (20-30 cm), palamut (30-40 cm), kestane palamudu (40-45 cm), zindandelen (45-50), torik (50-60 cm), sivri (60-65 cm), altıparmak (65-70 cm), peçuta (75 ve daha fazla).

ÜREME DÖNEMİ: Yumurtlama yerleri genel olarak Karadeniz, Marmara ve Ege Denizi olmaktadır.

Yumurtlamaları Mayıs ortasından, Haziran sonuna kadar devam eder. Zaman zaman bu süre klimatolojik ve hidrolojik değişikliklere bağlı olarak Temmuz ayına da sarkabilmektedir.

AV YASAĞI : 1 Nisan-31 Ağustos Tarihleri arasında ağ dalyanları dahil her türlü istihsal vasıtası ile avcılığı yasaktır. Ancak 15-31 Ağustos Tarihleri arasında çaparı ile avcılığı serbesttir.

TÜKETİM ŞEKLİ: Tavası, haslaması, buğulaması, pilakisi, köftesi, ızgarası, torik kafasından çorbası ve özellikle de lakerdası yapılır.

